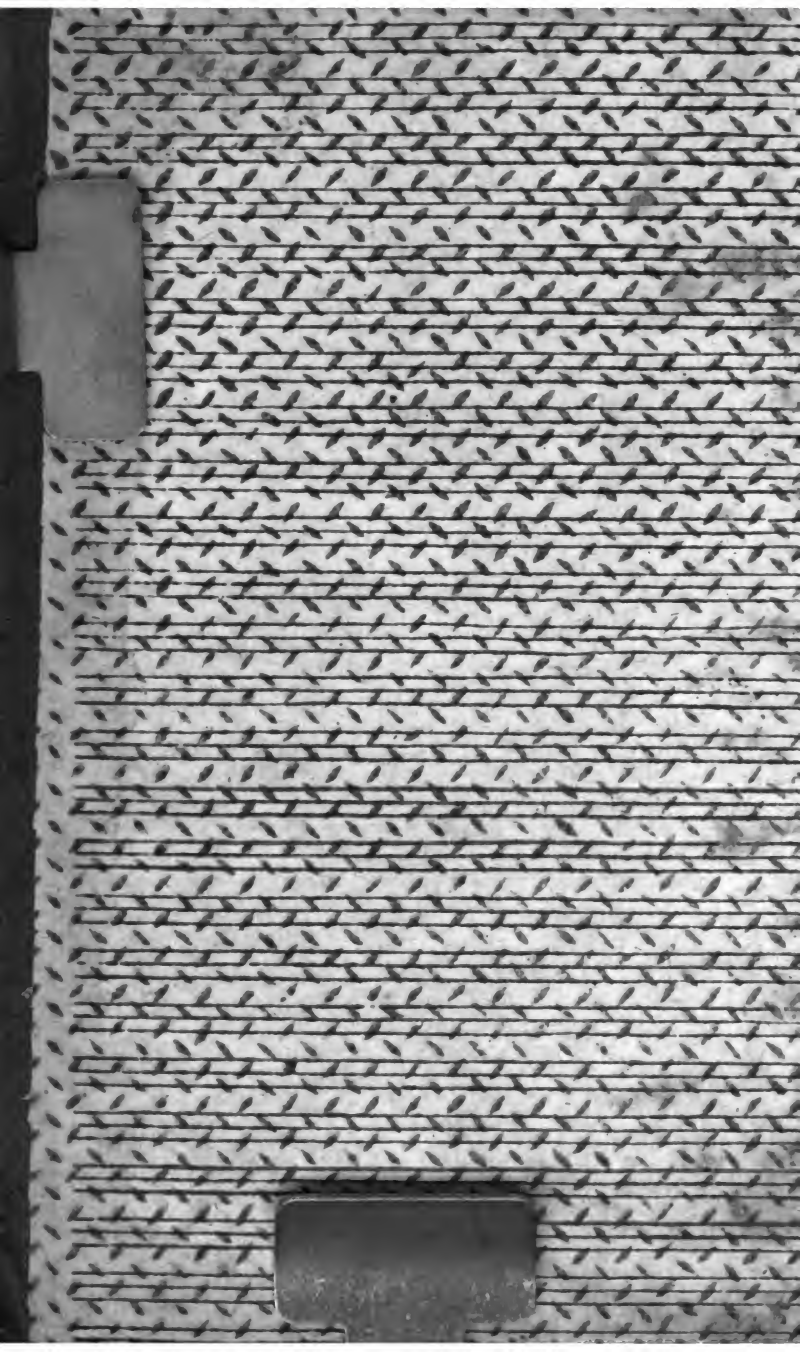
Digitized by Google



<36700011080012

<36700011080012

Bayer. Staatsbibliothek

Merc. 219 — 1

Id. 1298 i

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

J. Chr. Schedels

neues und vollständiges

Waaren-Lexikon,

worinnen
alle und jede im deutschen und fremden Handel gangbare Artikel,
sowohl
rohe als verarbeitete Produkten
und
Kunstsachen,
für Kaufleute, Fabrikanten und Geschäftsmänner deutlich und bestimmt beschrieben sind;

und zwar
nicht allein in Rücksicht auf ihre Natur und Kunstgeschichte, sondern auch nach ihrer Anwendung und Benutzung, ihren Verhältnissen in Waage, Maaß, Verkaufsart, u. s. w.

Erster Theil. A bis L.

Weissenburg im Franken, 1789.
bey der litter. typogr. Gesellschaftsbuchhandlung,
und
Offenbach am Mayn,
bey Weiß und Brede.

Digitized by Google

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Der Waarenhandel erfordert so vielerley Kenntnisse, daß selbst der große Kaufmann, der viel gesehen und unter Händen gehabt hat, doch noch alle Tage zulernen muß, und Zeit seines Lebens nicht auslernt.

Digitized by Google

Vorrede.

Unstreitig ist die erste unter allen Wissenschaften, auf die jeder Handelsmann ohne Ausnahme sich legen muß, eine hinlängliche Waarenkenntniß. Denn wie kann Jemand mit Dingen nützlich handeln wollen, die er nicht kennt, und also weder zu schätzen noch damit umzugehn versteht? Nur insofern als einer die erfoderliche Sachkenntniß besitzt, kann er mit Verstand und Beurtheilung ein- und verkaufen, und sich und Andern zum Vortheil handeln.

Obgleich aber das Bedürfniß eines guten Real-Waarenwörterbuchs schon lange am Tage lag, so hat es doch bisher daran gefehlt. Wir mußten uns mit Bohns Waarenlager, Ludovicis Kaufmanns-Akademie und ähnlichen unzulänglichen oder veralteten Werken behelfen. Quellen, woraus der heutige Kaufmann nur schlechten Rath schöpfen konnte. Da seit dem Zeitpunkte, für den diese Schriften abgefaßt worden sind, die Handlung überall erstaunliche Fortschritte gethan hat, folglich tausend Sachen und Begriffe ganz andere Lagen und Richtungen genommen haben. Man hat seit jener Zeit durch richtigere Beobachtungen die Einsichten in die Natur der Sachen und deren

Anwendungen außerordentlich vermehrt, überall aufgeklärt, und alle Künste und Wissenschaften sind ihrer Vollkommenheit näher gekommen.

Ich hoffe also dem Kommerze keinen unnützen Dienst zu erweisen, wenn ich ihm hier eine Sammlung größtentheils neuer und bewährter Notizen von der Waarenkunde überliefere. Sie ist die Frucht einer vieljährigen Erfahrung und mühsamer Nachforschungen.

Der angehende Kaufmann und Waarenhändler, der sich belehren will, wird darinne, wenn gleich nicht alles Mögliche, das sich über die Materien sagen ließe (denn das Waarenfach ist zu weitschichtig, und die Bedürfnisse zu mannigfach) doch wenigstens das Wissenswehrteste in dieser Art beysammen finden, um sich Raths daraus erholen zu können. Und selbst Sachkenner und erfahrne Negocianten werden getreue Erklärung, Vollständigkeit der Artikel und Reichhaltigkeit des Ganzen nicht vermissen.

Mehr als dieses, konnte ich nicht leisten. Es wird aber hoffentlich jedem Billigdenkenden, der die Schwierigkeiten solcher Arbeiten kennt, genügen.

Hamburg den 15. Sept. 1789.

Joh. Christ. Schedel.

Digitized by Google

Verzeichniß
der Herren Subscribenten
auf dieses Werk.

Aachen. Die Herren Deusner J. A. Hoffstadt. Buchhändler Houbben, 3 Exemplar. Carl Nellesen. J. D. Pastor, junior.

Amsterdam. Die Hrn S. H. Amann. M. Broen. J. S. Esche. A W. Gether C A. Reuß Röder.

Ansbach. Die Hrn. Commerzienscommissär Haueisen. Kaufmann Schweyer.

Apolda. Hr Theodor Theuß.

Arau. Hr. Gabriel Sarner.

Augsburg. Die Hrn. Hartmann. J. Paul Heines. Christ. Heinrich. Huber. Bolley und Söhne. Aloys Brentano. Michael Dellesant Walther von Halder. J. A. Lauber. Jos. Ant. Pedri, Pfautz. Schuch Seidel Buchhändler Stage, 10 Exempl. Hr. J. Friedr Wilhelm

Aurich. Hr Winter, 4 Exempl.

Barmen. Die Hrn. J. R. Bischoff. J. A. Brüning, Peters Sohn J D Euteneuer. W. G. Mumm. J W. Polhaus.

Bayreuth. Die Hrn. J. Ad. Bock. C. A. Naumann. Lübecks Wittwe. S. C Oltsch. J. S. Otto. Heinrich Pacher.

Berchtesgaden. Hr. Wallner.

Berlin. Die Hrn. Hesse. Himburg. Kunze. Buchbinder Lehmann. Maurer. 3 Exempl. Mylius. Friedr. Nicolai, 4 Exempl. Carl Friedr Steinert, 4 Exempl. Wever.

Bautzen. Die Hrn. J J. Gräff. Mayer, 2 Exempl.

Brackenheim. Hr. C. F. Heins.

Braunau bey Lüben. Hr Carl Gottl. Kretschmer.

Bremen. Hr. W. L Frank, 3 Exemplar.

Breslau. Die Hrn Gutsch, 2 Expl Korn, Senior, 3 Exempl. Korn, Junior, 6 Exempl. Winkelmann 6 Exempl.

Bruchsal. Die Hrn. D. Jos. Friedr. Schwobenther, Pfalz-n. Hofgraf, dann Advokat und Gemeindesyndikus. Joh Jos. Weber, Schaffner beym h. Domkapitel zu Speyer, Feldrichter Vorstand, Bürgerl. Syndicant Mitglied, und Werkmeister.

Brüssel. Hr J. P. Lausberg, 4 Exemplar.

Burghausen. Hr. Jos. Graffenmeyer, Dir. der Schmalzischen Handlung.

Burtscheid. Die Hrn. C. W. F. Bachelbel. J. N. Elgendorf. Ernst. G. Fr Fabricius. A. A. König. von Pauer. Jacob Peter J. H Schmalhausen. Wilh. Elias Wiedenfeld. C. J. Schönbrod.

Carlsruhe. Hochfürstliche Bibliothek.

Cassel. Die Hrn. Commissarius Barmeyer, 7 Exempl. Hornikel.

Calw. Hr Johannes Eisenstück.

Charlottenbrunn. Hr. Gottl. Schmeisser. Tob.

Digitized by Google

Coblenz. Hr. Baron von Trapp zu Ehrenschild.
Cölln. Die Hrn. Buchdrucker Everertzt 5 Exempl. Buchhändler Imhof, 4 Exempl. Buchhändler Haas, 4 Exempl.
Creyfeld. Hr Buchhändler ter Meer.
Danzig. Die Hrn. Joh. Georg Eberhard. Stephan Echold. Jacob Kabrunn, jun. N M. R. K. Gabriel Friedrich Schröder.
Düsseldorf. Hr Dänzer, Buchhändler, 2 Exempl.
Eisenach. Die Hrn Hermann Frank, 2 Exempl. Martini. Witteklnd.
Elberfeld. Hr. E. W. S. Pameir.
Eschbenscheid. Hr. Joh. Fried. Matti, 12 Exempl.
Frankfurth a. M. Die Hrn. Becher. Senator Bonn. Frueth. Keller und Städel. Buchh. Kesler. Lieutnant Nothnagel. Buchh. Petsche. Kaufm. Rau Scheid. Schifflin. Materialist Simon. Steinheil Sues. Ein Ungenannter. Zickwolf.
Freudenberg. Hr. Johannes Müller.
Gerabronn. Hr. Joh. Leonh. Grund, 2 Exempl.
Glatz. Die Hrn. Joseph Fränzel. Joh. Gottl. Menzel. Joseph Welthel.
Giesen. Die Hrn. Baucourt, Lehrer der franz. Sprache. Buchh. Krieger jun. 4 Exempl.
Göttingen. Die Hrn. Buchh. Dietrich, Buchh. Rupprecht.
Goldberg. Hr Carl Gottlob Steinberg.
Großgerau. Hr. Zollverwalter Lochmann.
Halle. Die Hrn. Hemmerde und Schwetschke
Hamburg. Das Addreßcomptoir. Die Hrn. J. P. Fay. Joh. Dan. Koch. Caspar Otto Müller. Joh. Heinr. Wilh. Michael. W. A. S.
Hanover. Hr Buchhändler Hellwing, 6 Exempl.
Heidelberg. Die Hrn. Hofrath und Prof. Erb. Prof. Gatterer. Herzogenrath. Pfähler, Buchhändler.
Heilbronn am Neckar. Die Hrn. Heimberger und Gruners Wittwe, 12 Exempl. Eckebrecht, 2 Exempl. J. C. Volz.
Cl. Heilsbronn. Joach. Sigm. Tiefbrunner, 10 Exempl.
Hersfeld. Die Hrn. Grebenstein. C. L. Happich.
Hildburghausen. Hr. Waisenhausinspector Joh. Mich. Rückert.
Hoff. Die Hrn. Ant. Otto jun. und Comp. Joh. Wolfg. Püttner. Buchh. Mierling.
Jauer. Hr. Christ. Gottl. Lachmann.
Idstein. Hr Rentmeister Henk, 3 Exempl.
Jena. Akademische Buchhandl. Die Hrn Kaufm. J. L. Beyer. Hofkommissär Otto. J. C. Pemsel. D. C. M. Schäfer. J. C. Schmidt.
Ingolstadt. Hr. D. und Prof. Rousseau.
Kaufbeuern. Hr. Matth. Bachschmidt.
Kempten. Die Hrn. Matth. Gutsch. Chr. Erhard König. Neubrouner. Typogr. Gesellschaft. J. G. Zeller, 3 Exemplar.
Kirchheim. Hr Joh. Chr. Bardili.
Königsberg. Hr. Kaufmann Jacobi, 12 Exemplar.
Krautheim. Hr. Oberamtsapotheker Macke.
Laibach in Krain. Hr. Korn, 8 Exemplar.
Landshut in Baiern. Die Hrn. Coitel, Kaufm. Keller, Kaufm.

Digitized by Google

Landshut in Schleſien. Die Hrn. C. F. Merker. H. J. Wolf.
Leer. Hr. Mäcken.
Leipzig. Die Hrn. Fleiſcher, 2 Exempl. Intelligenzcomptoir, 2 Exempl Rieſe.
Liegnitz. Hr. Siegert, 8 Exempl.
Lindau. Die Hrn Hummel, Sohn. J. A. Kaltſchmidt. D. Schlatter. G. W von Pfiſter.
London. Hr. Matthias.
Lorch. Hr. Heinrich Matti.
Lübeck. Hr. Donatius.
Lyon. Hr. Zeller.
Magdeburg. Hr. Schauer.
Mannheim. Die Hrn. Schwan und Götz, 2 Exempl. Löſer. Neue akademiſche Buchhandlung.
Marburg. Akademiſche Buchhandlung.
Marienburg. Hr Hauptmann von Clingenau.
Markbreit. Hr Joh. Chriſtian Fiſcher.
Markſteft. Die Hrn. Aichinger. Commerzienkommiſär Keerl.
Maynz. Univerſitätsbuchhandlung. Hr. P. C. Wailand, 2 Exempl.
Memingen. Die Hrn. J. C. v. Daumiller. J. C. Grimmel, Gerichtsaſſeſſor. J. C. Hommel Andr. Seyler, 2 Exempl. J. C. Stüner.
Mühlhauſen. Hr. David König, jun.
München. Die Hrn. Albert, Gaſthalter zum ſchwarzen Adler. Banquier Dallarmi. F. Xav. Gaſſenbaur. Ignatius Hepp. Wollnegot Herzer. Baptiſt Karth, 2 Exempl. Lentner, 6 Exemplar. Buchh Lindauer, 4 Exempl. Joſeph Lunglmayer, Baptiſt Prunner. Walther von Schmalz. Prof. Strobl, 4 Exemplar.
Münſter. Hr Buchhändler Perrenon, 4 Exemplar.
Nagold. Hr. Oberamtmann Abel.
Neiſſe. Hr. Anton Fränzel.
Neufahrwaſſer. Die Hrn. Richter, Lizenteſtimateur. Zander, Lizent: und Hafeninſpector.
Neuſtadt a. d. N. Hr Theiß.
Neuwied. Die Hrn Gebra und Haupt.
Nürnberg. Die Hrn. Maurer. Meier. Mohrhard. Rupprecht.
Offenbach. Die Hrn. Hofrath Gerrinus. J. G Kellermann. Oberkammerrath Kleinſchmidt. Rath Schenk. Kaufmann Vogt 2 Exempl. Oberpfarrer Vollmöller.
Paſſau. Hr. Joſ. Veninо, 2 Exemplar.
Patweſterhof. Hr. Bauer.
Pirmaſens. Hr. C. J. F. Rink.
Ravensburg. Die Hrn Gebrüder Kraft.
Remſcheid. Die Leſegeſellſchaft.
Reutlingen. Hr J Joh. von Kurz.
Riga. Hr Hartknoch, 3 Exemplar.
Rudolſtadt. Hr Cammeragent Schirach.
Saarbrücken. Die Hrn. Rathskämerer Triebner. P. H. Krämer.
Salzburg. Hrn. Meyers Erben, 4 Exemplar.

Schaf-

Schafhauſen. Die Hrn. Köchlin, 40 Exempl. Soos.
Schrobenhauſen. Hr. Balthaſar Kern
Schwabach. Die Hrn. Mizler und Sohn, 2 Exempl. Joh. Ulrich Schneider, Strumpffabrikant, 4 Exemplar.
Schwäbiſch:Gemünd. Hr. Döbler.
Schweidnitz. Die Hrn Chriſtian Gottfried Bergmann. Friedrich Brecher. Gniewki Samuel Gottl. Leopold Günzel. Joh. David Jentſch. Samuel John. Ernſt Gottfried Laube. Ernſt Fried. Leuckert. Carl Heinrich Mende. Joh. Gottfr. Putzger. Carl Gottl. Riechel. Joh. Theodor Roll. David Sigmund Sachs. Joh. Gottfr. Scharff. Jeremias Gottfried Scheder Chriſtian Gottfr. Schenk. Joh. Gottfr. Schmidt. Stieber. Chriſtian Gottlob Strauch. Gottlob Benj. Titze. Sam. Gottfr. von Widmann.
Schwerta, bey Marglissa. Hr. Carl Siegmund Vogel.
Siegen. Die Hrn. Joh. Gottl. Pröbſting. Joh. Heinr. Röttger. J. F. Schug.
Stettin. Hr. Kaufmann Brede, 10 Exemplar.
Straßburg. Hr. Treuttel.
Straubing. Hr. Joſeph Jungblut.
Stuttgard. Die Hrn. C. F. Bauer. J. J. Chriſtian. Erhard und Löſund, 12 Exempl. C. Theod. Enslin. Joh. Heinr. Enslin. Hering. D. H. von der Heydt. J. F. Marlins. C. D. Mayer. C. A. Mohl. Gottlob Philipp. P. H. Rapp. Reinhards Söhne. Ritter, Lehrer an der hohen Carls Akademie. J. H. Rnef. J. F. Scholl. Melchior Schüle. J. F. Sick. J. F. Spring. 3 Exempl. G. Spring, 3 Exempl. Lieutnant von Steinheil. J. C. Stritter. Rentcammerſekretär Viſcher. Univerſitätsſekretär Viſcher. Apotheker Wölfling.
Tübingen. Die Hrn. J. W. Fleiſchmann. J. D. Schickardt.
Ulm. Hr. Georg Wechsler, 10 Exempl.
Urach. Hr. Georg Friedr. Rheinwald.
Vachä. Hr. Joſeph Benedix.
Vogelsdorf. Hr. Ernſt Friedrich Roſemann.
Weiſſenburg. Die Hrn. Sen. G. Jacob Fleiſchmann. Georg Friedr. Roth, Gold: und Silbertreß. Fabrikant G. Mich. Schnitzlein, Sen. und Bauverwalter. Joh. Friedr. Trölſch, Gold: und Silbertreß. Fabrikant. Kaufmann Georg Fried. Zenker.
Winterthur. Die Hrn. Steiner und Comp. 2 Exempl. Stadtrichter. J. J. Sulzer.
Wismar. Hr. Bödner.
Würzburg. Die Hrn Kaufm. Fröhner. Stahels Wittwe. Buchh.
Zeißkam. Hr. Friedrich Lebeau
Zürich. Die Hrn. Jacob Waſer. Orell, Geßner, Füßli und Compag.

Diejenigen Herren Subſcribenten ſo etwa einzurücken ſollten überſehen worden ſeyn; diejenigen ſo zu ſpäth zum Abdruck eintrafen; und diejenigen ſo ſich noch bis zum Abdruck des zweyten Bands melden, ſollen in den zweyten Band vorgedruckt werden.

Digitized by Google

A.

Aal, lat. anguilla, f. anguille, i. anguilla oder anguillotto, eine bekannte Art von weichfloßfederichten Fischen, die man in vielen Seen und Flüssen Deutschlands findet. Sie werden aber auch anderwärts, vornehmlich an der jütländischen Küste, und zwar in großen zwischen verzäunte Pfähle gelegten Reussen gefangen. Der gröste Handel wird damit in unsern Seestädten zu Stettin, Hamburg u. s. w. getrieben. Man bringt sie theils frisch, theils getrocknet, geräuchert oder marinirt zu Markt. In Frankreich liefert insonderheit die Provence viele hundert Centner dieser Fische. In Italien verschickt Commachio der Gesalzenen eine erstaunliche Menge. Von Venedig und Trieste kommen marinirte zum Handel. Das Hauptgeschlecht von diesen Fischen hat sonst den Namen Muræna. Die Aale überhaupt geben eine schmakhafte Speise, die aber der vielen Fettigkeit wegen nicht gar zu gesund seyn mag. Unterschiedliche Theile dieser Fische werden auch in der Medicin angewandt.

Aalraupe, Quappe, Mustela fluviatilis, gadus Lota L., eine Fischart, die in unsern Gegenden genugsam bekannt

kannt iſt. Ihr Gebrauch iſt hauptſächlich in der Küche.

Abaca, eine Art von Flachs oder Hanf in Aſien, von der es eine weiſſe und auch eine graue Sorte giebt. Es ſind die Faſern vom indianiſchen **Plantan**, oder **Bananasbaum**, Muſa paradiſiaca L., welche abgelöſet, und hernach, ungefähr wie bey uns der Flachs, gebrochen und zubereitet werden. Aus der weiſſen Gattung webt man allerhand Zeuche; auf den philippiniſchen Inſeln macht man Leinen und Hembde davon; die graue aber wird zu Stricken und Tauen verarbeitet.

Abalan, eine vorzügliche Sorte ſchöner Mandeln um **Aix** in **Provence**.

Abatzi, eine Art oſtindiſcher Zeuche, die die Dänen zu Verkauf bringen. Sie ſind eilftehalb Kopenhagener Ellen lang und eine und ſieben Sechszehntheil bis anderthalb Elle breit. Eine zweyte Sorte iſt ein bis zwey und zwanzig Ellen lang, und ſo breit wie jene.

Abdeckerleder, nennt man dasjenige, ſo von dem umgefallenen oder wegen Krankheit todtgeſchlagenen Viehe, und nicht von geſundem oder ordentlich geſchlachtetem erhalten wird.

Abelmoſch, **Biſamkörner**, ſ. grana Abel-Moſchi, ſ. graines de muſc, ſind kleine braungraue, nierenförmige, und äuſſerlich rauhe Körner, von einer niedrigen, krautartigen Pflanze, die in der Botanik Hibiſcus abelmoſchus heißt, und in dem mittlern Theile von Afrika, in **Senegal** und beyden Indien, ſonderlich in der **Levante**, wie auch auf den franzöſiſchen Inſeln in Weſtindien wächſt. Alle Theile dieſer Pflanze ſind unſchmakhaft und geruchlos, nur der Same hat den Geruch nach Biſam, ſo aber leicht verfliegt. Der Arzneygebrauch iſt bis jezt noch nicht ſtark, aber deſto häufiger wird der Artikel von Parfumirern, inſonderheit zu feinem Haarpuder, **Poudre de Chypre**, u. dgl. angewandt. Die Franzoſen bringen ihn von **Martinique**. In unſern Gewächshäuſern geht der Same wohl auf, die Pflanze kömmt auch zur Blüte; ſie trägt aber ſelten reife Früchte, und ſtirbt ſchon im erſten Jahre wieder ab.

Abberdeen, eine Art Stockfiſch, von der Seeſtadt gleiches Namens in Nordſchottland alſo genannt, wo er an der Küſte in großer Menge gefangen und hernach allerorten hin verführt wird.

Aberraute, ſ. Stabwurz.

Abbevillſcher Damaſt, wird in der Stadt gleiches Namens

mens in Picardie gewebt. Man macht ihn von Garn und Baumwolle. Die Stücke halten 25 Stab und sind einen halben breit. Man hat dessen von allerley Farbe.

Abbevillsche Tücher, s. unter Draps.

Abies mas, s. Tanne.

Abies rubra, s. Fichte.

Ablaque, heißt in Frankreich die perlfarbene Seide; Ardasse, welche über **Smyrna** aus der **Levante** geholt, und insonderheit zu Nähseide verarbeitet wird; sie sieht zwar schön aus, wird aber nicht sonderlich gebraucht, weil sie beym Abwinden kein warmes Wasser verträgt.

Aborticella, nennt man zu **Livorno**, **Genua**, **Venedig** und **Trapani**, die geschnittenen, oder länglichten Corallen. Es giebt derselben zweyerley Unterarten, nämlich **Grossezza** und **Mezzania**. Man sehe des Mehrern unter dem Artikel, Corallen.

Abouccouchou, heißt im Handel von **Marseille** die siebente und letzte Gattung der **Languedocker** Tücher, die nach der Levante ausgeführt werden.

Abrahamsbaum, s. Keuschbaum.

Abrohani, eine Art Mollenesseltücher, oder feiner und klarer Kattune, die aus **Bengalen**, und andern Gegenden in Ostindien, besonders durch die Franzosen nach **Europa** gebracht werden. Sie halten 16 fr. Ellen in die Länge und drey Viertel, oft auch nur 7/16 in die Breite.

Abrotanum, s. Stabwurz.

Absinthium dulce, s. Anies.

Absinthium marinum, s. Santolina.

Absinthium ponticum, auch **romanum**, s. Wermuth.

Absinthium rusticum, oder **romanum**, s. Wermuth.

Absinthium santonicum, s. Wurmsaamen.

Abstrichbley, eine harte und spröde Art Bleyes, die von den Schriftgiessern zu Verfertigung der Lettern gebraucht wird. Sie wird zu **Goslar** nach dem Ctr. von 114 Pfund gew. verkauft.

Acacien deutsche, **Acacia germanica**, s. Schlehendorn.

Acacien indianische, **Acacia indica**, s. Tamarinden.

Acaciensaft, **Acaciæ succus**; man hat davon zweyerley Gattung, nemlich den deutschen und ägyptischen Schlehensaft; jener ist nichts anders, als der ausgepreßte, und durch langsames Einkochen verdickte Saft von den Schlehen- oder Schoo-

tendornen, Prunus ſpinoſa L., die durch ganz Deutſchland wild wachſen; der leztere aber wird aus dem Saamen eines gewiſſen levantiſchen dornichten Strauchs, Mimoſa nilotica L., gepreßt; man bringt ſolchen in Kugeln oder Klumpen von 10 bis 12 Lot ſchwer, in ſehr dünne Blaſen eingehüllt, zu Markte. Wenn der Saame, woraus man ihn gepreßt hat, recht reif geweſen iſt, ſo fällt die Maſſe ſchwärzlichtroth aus, hingegen vom unreifen wird ſie röthlicht oder gelbe; in beyden Fällen iſt ſie auf der Zunge etwas anziehend; von rechtswegen ſoll ſie ſich nicht zermalmen laſſen, ſondern hart und fein glänzend ſeyn. Einige preſſen dieſen Saft auch aus den Blättern und der Frucht zugleich. Dieſe Art iſt geringer.

Acajou, Nierenbaum, Anacardium L., eine Gattung amerikaniſcher Cedern, die zu den feinſten Holzarbeiten angewandt wird. Es giebt gewäſſertes, marmorirtes, glattes, gemaſertes und mehrere Sorten von dieſem Holze. Man bringt es aus den amerikaniſch. franzöſiſchen Kolonien über **Bourdeaux** und **Marſeille.**

Acanthus germanicus, ſ. Cardebenedicten.

Acanthus vulgaris, ſ. Bärenklau.

Acarna, ſ. Eberwurz.

Accipenſer, Accipenſer ſturio, ſ. Stöhr.

Accipitrina, ſ. Habichtskraut.

Acer, ſ. Ahorn.

Acetoſa, ſ. Sauerampf oder Sauerampfen.

Acetoſella, ſ. Sauerklee.

Acetum, ſ. Eſſig.

Achat, Achatſtein, Agat, ſ. Achates, ein edler, ſehr harter Stein, ſo in Flözen und groſſen Stücken bricht, und mit durchſichtigen Adern verſehen iſt, die in geraden oder krummen Linien nach verſchiedenen Winkeln laufen, und ſonſt allerhand ſchöne Figuren in ſich faſſen; daher auch nach dieſen Miſchungen die Benennungen der Achate mannichfach ſind. So heißt Corallenachat, der ſächſ. Achat mit Chalcedonier- und rothen Jaſpisadern; **Sardachates**, der mit Carniol und Chalcedonier gemiſchte; **Hæmachates**, der mit rothen Punkten; **Dendrachates**, Achat oder Chalcedonier mit allerhand Baumfiguren, oder ſogenannte **Moccaſtein** und dgl. Eigentlich theilt man dieſe Steine in zwey Hauptgattungen ein, in die fleckigte und ſtreifigte (Achates variegatus) und in die gebildete und figurirte

(Achates

(Achates figuratus). Die vorzüglicheren Arten sind der Onix, dessen wesentliche Kennzeichen darinne bestehen, daß man in demselben unterschiedene gefärbte Lagen oder Schichten wahrnimmt, welche in der Rundung herum über einander laufen; ferner der Carneol, eine klare, meistens ganz durchsichtige Agatart, von Farbe röthlicht oder fleischfärbig; diese kömmt vornehmlich aus Ostindien, Sibirien, Böhmen ꝛc.; man braucht solche häufig zu Ringen und Petschaften, weil sich sehr sauber darein stechen läßt; der Opal ist eine meistens durchscheinende Agatart, welche ihre Farbe ändert, je nachdem man den Stein der Helle zu, von derselben weg, oder gegen die Seite wendet; endlich der Chalcedonier, diesen unterscheidet Wallerius von dem Carneol darinne, daß er überall gleichsam nebelicht, trübe, und kaum halb durchscheinend sey; im Feuer wird er weiß, sonst aber spielen beym rohen Steine die meisten Nebenfarben ins grünlichte, blaulichte, milchfarbene, gelbe und röthlichte. Von allen diesen Arten trift man in Kunstkammern und bey Antiquitätenhändlern, sowohl von alten als neuen Steinschneidern, darauf gemachte künstliche Gesichter und Figuren, die nach Beschaffenheit der daran gewandten Kunst oft sehr theuer bezahlt werden. Keine Steinart überhaupt hat mehrere Abänderungen und Verschiedenheiten als der Achat; kaum findet man einen, der dem andern völlig gleich wäre; indessen ists doch nicht immer das Spiel der Natur, die Kunst, so sich besonders bey dieser Steinart gar leicht anbringen läßt, hats meistentheils gethan. Die Künstler wissen allerhand Zeichnungen, Umrisse und Malereyen auf den Agaten so geschickt auszudrücken, daß selbst Kenner solche künstliche von den natürlichen nur mit Mühe unterscheiden können; hierdurch wird nun freylich der Aberglaube im Fach der Naturgeschichte genährt, und mancher Privatbetrug begangen. Wenn man auf einen schlechten, geschliffenen, oder eingefaßten Agat verschiedene Malereyen haben will, so geht das am leichtesten mit den grauen, oder sogenannten Chalcedoniern an. Man nimmt z. B. aufgelöst Silber, zeichnet damit, vermittelst einer Feder, mehr als einmal auf den Stein, und trocknet es wieder ab, so bekömmt an diesen Stellen der Agat eine braune Farbe, die aber nach wiederholtem Aufstreichen

chen und Abtrocknen röthlicht wird; vermischt man hernach mit diesem aufgelösten Silber den vierten Theil Ruß und rothen Weinstein, so wird die abgerissene Malerey licht- oder graubraun; nimmt man aber statt des Russes und Weinsteins eben soviel Federalaun, so wird die Zeichnung schwärzlicht und violetblau; von aufgelöstem Gold wird sie lichtbraun, und von aufgelöstem Wißmuth weißlicht und undurchsichtig: mischt man hingegen aufgelöst Queckſilber und Gold untereinander, so wird die Malerey braun. Uebrigens hat man besonders zwey Hauptproben, wodurch sich solche künstliche Achate von denen natürlichen unterscheiden lassen; die sicherste darunter ist das Feuer, in welchem das durch Kunst hervorgebrachte gar bald verschwindet; die andere geschieht mit Scheidewasser, wenn man nemlich eine darein getauchte Feder auf dem Steine hin und her streicht, und ihn so zehn bis zwölf Stunden in einen feuchten Ort hinlegt, so verliert er alle seine künstliche Malerey; bekömmt sie aber auch wieder, wenn man ihn etliche Tage lang in der Sonne liegen läßt. Man bringt die schönsten und vollkommensten Achate aus Ostindien, besonders kommen daher die artigsten Baumachate: doch trift man auch von dieser Steinart hier und dort in Deutschland, Böhmen, im Herzogthum Zweybrücken, an der Mosel, in Hessen, England ꝛc. an. Es wird auch unächter Achat von Glase gemacht, man erkennt ihn aber sehr leicht an seiner Weiche, wogegen der wahre so hart ist, daß er sich nicht einmal feilen läßt. **Oberstein**, in der Grafschaft **Sponheim**, ist der vorzüglichen und vielen Achatschleifereien wegen weit u. breit im Rufe; das Material dazu wird aus Lothringen geholt. Die sogenannten Baumsteine, oder Chalcedonier kommen aus der Grafschaft **Grumbach**. Man macht daraus besonders Halsbänder, Garnituren für Damen und mehrere solche Sachen.

Achia, Assia, Aschiar, indianische Confituren von verschiedenen Materien, insonderheit von dem grünen zarten Bamburohre, die mit scharfem Cokosessige, Pfeffer und Gewürzen eingemacht sind. Man macht dergleichen da zu Lande auch von andern grünen Früchten, z. B. von zarten grünen Melonenschnitten, allerhand Wurzeln u. s. w.; doch legt man nicht jede

Sorte

Sorte beſonders ein, ſondern ihrer mehrere unterſammen in Flaſchen oder irrdene Geſchirre, die etwa einen Fuß hoch und eben ſo breit ſind, aber oben enger zulaufen. Die Chineſen machen davon vielerley Arten, und treiben damit einen anſehnlichen Handel. Doch kömmt die beßte Achia aus Perſien. Die Holländer bringen von dem Aſiatiſchen Achiarbambou genug nach Europa. Dieſe eingelegte Stückchen Rohr ſind etwa ein paar Daumen lang und etwas weniger dick. Sie ſehen blaßgelb von Farbe aus, und ſind ſo dicht und feſt, wie die Kukumern, ſo man in Frankreich einzulegen pflegt, und laſſen ſich auch eben ſo zerſchneiden. Man ißt ſie, ſo wie jene zum Braten. Sie ſollen den Magen ſtärken, und Appetit erregen.

Aſchiote oder **Aſchotte**, ſ. Orlean.

Acidulæ, ſ. Sauerbrunnen.

Acmellenblätter, Acmellæ folia, ſind zarte und gekerbte Blätter, an Größe und Geſtalt den tauben Neſſeln gleich, welche zu Ende des vergangenen Jahrhunderts durch die holländiſch-oſtindiſche Geſellſchaft nach Europa gebracht worden, bey uns in Deutſchland aber noch nicht ſonderlich bekannt ſind. Sie haben einen ſubtilen und erwärmenden, doch aber nicht ſcharfen Geſchmack. Das Kraut wächſt vornehmlich auf Zeylan, und wird von den Kräuterkundigen, Bidens zeylanicum genannt. Es treibt aus einer zaſichten Wurzel einen beynahe viereckigten Stengel, etwa einen Schuh hoch, und an dieſem viele kleine Aeſte, mit länglichten gekerbten Blättern. Dieſe müſſen friſch ſeyn, denn die alten taugen gar nicht, weil ihre Kräfte aus ſubtilen flüchtigen Theilen beſtehen, die gar leicht verrauchen. Man gießt ſolche wie Thee auf, und trinkt ſie als ein harntreibend Mittel.

Ackeley, ſ. Glockenblume.

Ackerhollunder, ſ. Attich.

Ackermann, Ackerwurz, ſ. Calmus.

Ackermünz, Calaminth, Feld- oder Bergmünz, wilder Poley, ſ. calamintha, nepetha montana, ein wohlriechendes wildes Heilkraut, mit unregelmäßigen einblätterichten Blumen, und vier unbedeckten Saamen. Die Blüte gleicht der Roſmarinblume. Es blüht im Julius, wächſt auf Bergen und an ſteinichten Orten. Es giebt davon

zweyerley Arten: eine mit großer Blüte, die andere mit goldgelben Blättern. Von der einen sowohl als von der andern wird das Kraut samt den Blumen gesammelt, und in Apotheken gebraucht.

Ackerraute, s. Erdrauch.

Ackerzwiebeln, s. Feldzwiebeln.

Aconetum cœruleum, s. Eisenhütlein blaue.

Aconitum bacciferum oder **racemosum**, s. St. Christophskraut.

Aconitum salutiferum, s. Wolfsbeer.

Açores, oder **Azores**, nennt man im spanischen Handel die Leinen von Barbésieux. Die Spanier, Holländer und Engländer ziehen solchen aus Rochelle.

Acorus, s. Calmus.

Acriviola, s. indianische Kresse.

Adamas, s. Diamant.

Adamsapfel, **Paradießapfel**, l. **pomum Adami**, i. **cedro all' ebrea**, eine Gattung der Cedratfrüchte, von eyrunder, auch birnförmiger Gestalt, gelber oder grünlichter Farbe, mit einer meist dicken, und unebenen Schaale, die oberwärts einen, auch wohl mehrere Eindrücke hat, als wenn Jemand mit den Zähnen darein gebissen hätte. Nach Meynung der Juden ist das dieselbige Frucht, welche Vater Adam in dem Paradiese wider des Schöpfers ausdrückliches Verbot kostete; daher verbrauchen sie noch alle Jahre eine große Menge bey Gelegenheit ihres Lauberhüttenfestes: jede Familie muß alsdenn wenigstens einen solchen Apfel haben. Wenn nun die Früchte nicht gut geraten sind, so können die Kaufleute, die welche verschrieben haben, sich solche gut bezahlen lassen. Dann trift es sich zuweilen, daß das Stück, so gewöhnlich nur einen halben Thaler gilt, bis auf 10 bis 20 Thaler im Preise hinaufgetrieben wird. Je schöner und proportionirlicher solche Früchte ausfallen, je theurer werden sie gehalten; die Reichen unter den Hebräern rechnen sich das für eine große Ehre an, wenn sie einen Apfel besitzen, der nach ihrem Geschmacke für recht schön zu halten ist. Ein solcher muß aber auch ganz ohne Tadel, vollkommen rein und nicht fleckigt, dabey fein proportionirlich seyn. Man fordert ferner, daß die Frucht ihre gehörige Reife, und eine schöne glatte Schaale haben, der Einbiß aber recht natürlich seyn soll; oben muß der Apfel eine kleine Krone haben, und unten der

Stiel

Stiel nach jener zugekehrt seyn u. dgl. Die eigentliche Heymath dieser Früchte ist Riviera di Genova, Montenegro und Calabrien. Man läßt solche von Genua, Trieste, Roveredo, Bogliacco, Torbole &c. kommen. Sie sind in Kisten von 190 bis 200 Stück, jedes doppelt mit Papier und Heedewerg umwickelt, und mit 1, 2 bis 3 einen Zoll langen Binsenstreifen numerirt. So viel als Früchte in einer Kiste befindlich sind, liegen auch oben auf kleine grüne Zweige, die die Juden Chodes nennen, dabey. Die Cedri kosten in Italien, nachdem die Sammlung reichlich oder knapp gewesen ist, 5 bis 20 Kreuzer in deutschem Gelde; aber die Unkosten belaufen sich manchmal eben so hoch, nemlich wenn der Ort, wohin sie verschickt werden, weit abgelegen ist. Sie werden mit den Posten versandt, weil zwischen der jährlichen Sammlung und dem Gebrauch meistens nur wenige Wochen Zeit sind. Langen sie nun etwas zu spät an, so ist der Verlust sehr beträchtlich, denn man kann sie hernach nur an die Conditer, höchstens so wie Citronen, absetzen. Sobald man welche bekömmt, müssen sie in frische Keller gebracht werden. Ist die Jahrszeit heiß gewesen, so muß man sie Stück für Stück aufmachen, und behutsam mit einem leinenen Tuche abwischen, auch wo Blattläuse daran sitzen, solche mit einer Feder abnehmen; denn diese fressen endlich Löcher durch, und sobald die Frucht das kleinste Loch hat, und vom Wurm beschädigt ist, wird sie für bovel erklärt und gilt nichts mehr.

Adamsholz, russisch **Adamowoikost**, eine Art Ebenholz, hart wie Stein, und kohlschwarz von Farbe. Man findet solches in der Gegend von **Astrakan**.

Adatais, eine Art Nesseltücher oder Mussoline, die um **Pondichery** und hier und dort in **Bengalen** verfertigt werden. Die Franzosen bringen solche heraus.

Adenos, die feinste unter allen Sorten der levantischen Baumwolle, die über **Marseille** zu Markte gebracht wird.

Adianthum verum, Adianthum nigrum, s. **Frauenhaar.**

Adianthum album, s. **Mauerraute.**

Adianthum aureum, s. **Güldenwiederthon.**

Adianthum rubrum, s. **Wiederthon.**

Adlerholz, Agelholz, Agelhout, ein wohlriechendes Holz, das schön purpurfarben aussieht, und mit Striemen, als wenns gemalt wäre, versehen ist. Es kömmt aus Sfina, von Malacca &c., und wird theils zum Räuchern und Parfumiren, theils zu eingelegten Arbeiten gebraucht. Diese Art und das Columbac sind einerley. Die Holländer liefern das meiste.

Adlerstein, Klapperstein, Ætites, lapis aquilæ, ein blauer oder grauer Stein, insgemein länglichrund, von unterschiedlicher Größe, der aber nicht, wie Manche dafür gehalten haben, in den Nestern der Adler, sondern auf den Aeckern, an den Bergen und Flüssen gefunden wird. Er ist hohl, und hat inwendig entweder einen andern Stein, daher er, wenn man ihn bewegt, klappert, oder Wasser, Erde u. dgl. in sich. Man findet dergleichen in Schlesien, Sachsen, Steyermark und mehreren Ländern. Der gemeine Mann schreibt ihnen allerhand Kräfte zu, die aber ihren Grund nur in der Einbildung haben.

Ægagropilæ, s. Gemsenkugeln.

Aeppich, s. Eppich.

Æris crystalli, s. **Grünspan** destillirt.

Æromel, s. **Manna.**

Ærugo, s. **Grünspan.**

Æs, s. **Kupfer.**

Æsculus hippocastanum, s. Roßkastanie.

Æs ustum, s. **Kupfer gebranntes.**

Affodill, s. **Goldwurz.**

Agalia, s. **Bisam.**

Agallochum, s. **Aloesholz.**

Agallochum forte, s. **Rhodiserholz.**

Agaricus, **Agaricum**, s. Lerchenschwamm.

Agenoisleinen, eine rohe und ungebleichte Leinwand, die in und um Agen in Guyenne gewebt, und besonders zu allerhand Tischzeuchen angewandt wird. Diese Waare geht stark nach **Cadix**, und von da weiter nach den spanischen Inseln in Amerika.

Agenoiswein, ein guter trinkbarer Franzwein, so an den Ufern der Garonne in Guyenne erzeugt, u. über Bourdeaux häufig nach den französischen Inseln, nach Holland ꝛc. ausgeführt wird. Ist in Gebinden von acht und zwanzig Velten.

Ageratum, s. **Kunigundkraut.**

Agley, s. **Glockenblume.**

Agnus castus, s. **Keuschbaum.**

Agraffe, wird ein von Gold, Silber oder anderer Materie

rie gemachter zierlicher Haken genannt, womit die Goldſchmiede und Bijouteriehändler Handel treiben.

Agreſt, l. Agreſta, Omphacium, iſt der aus unreifen Weintrauben gepreßte Saft, der hernach geſeiget, in Fäßchen gefüllt, feſt vermacht, und ſo verkauft wird. Soll er lange dauren, ſo gießt man etwas Baum- oder Mandeloehl darüber, welches verhindert, daß er nicht kahnig wird. Man braucht dieſen Artikel nicht nur in Speiſen, ſondern auch zur Medicin. Man macht daraus in den Apotheken einen Syrup, der wohl kühlt und auch ſtopft, daher er gegen mancherley Vorfälle in giftigen Krankheiten mit Nutzen angewandt werden kann. Er dient auch wider den Scharbock, und die Wachszieher und Bleicher bedienen ſich ſeiner zu Reinigung des Wachſes. Endlich ſo nennt man auch die harten mit Eſſig eingemachten Weinbeeren, Agreſt, und gebraucht ſolche auf eben die Art, wie die Oliven, zur Speiſe.

Agrifolium, ſ. Stechpalmen.

Agrimonia, ſ. Odermennig.

Agroſs, ſ. Groſſelbeer.

Agtſtein, Bernſtein, l. ſuccinum, Carabe, fr. ſuccin, oder Ambre jaune, ein bekanntes Produkt des Mineralreichs. Es wird nicht nur von der See ausgeworfen, ſondern auch in den Strandbergen an vielen Stellen gegraben. Daß der Bernſtein anfänglich eine weiche und flüſſige Materie müſſe geweſen ſeyn, bezeugen die mancherley Inſekten, Würmer und Thierchen, imgleichen die Stiele von Kräutern, das Moos, auch wohl Waſſertropfen, die man darinne antrift. Der Artikel wird meiſtens an den Küſten der Oſtſee, vorzüglich in dem Theil des Königreichs Preuſſen, welcher Sudauen heißt, und in Samland bis hinauf gegen Curland, am Meerufer, auch wohl noch weiter hinab, bis in Pommern, an dem Ufer von Jütland aber, und an den Däniſchen Küſten, ſchon ſparſamer gefunden. Der, ſo aus der Erde gegraben wird, fällt in zweyerley Erdgängen, wovon der eine erdigt mit Vitriole vermiſcht, ſchwarz oder grau von Farbe, mit queerlaufenden Strichen verſehen iſt; der andere aber aus Thonerde beſteht, die ins bläulichte fällt; ſeine Adern erſtrecken ſich von der Oberfläche der Erde, bis in den Grund des Meeres, und ein ſolcher Erdgang enthält allemal das Produkt in größerer Menge, und anſehnlicheren Stücken, als der

der erstere; endlich ist auch noch der, so aus der See, gemeiniglich nach vorhergegangenem Nordwinde, gefischt wird. Aller im Königreich Preussen gesammelte Bernstein muß ins Magazin nach Königsberg abgeliefert werden, wo er von dazu verordneten Leuten in die gehörigen Gattungen sortirt wird. Jede davon hat ihren eigenen Namen. Heutzutage macht man fünferley Sorten. **Sortimentstein**, enthält lauter solche Stücke, worunter keines weniger als 8 Loth wiegen darf; diese Gattung gilt vor 50 Jahren 1100 Gulden, jezt aber 2800 bis 3000. **Tonnenstein**, ist schon kleiner und geringer, enthält jedoch auch lauter reine durchsichtige und undurchsichtige Stücke; von diesen ward die Tonne im J. 1776. an die Fabrikanten für 700 Gulden pr. verlassen. **Firnisstein**, ist in kleinen Stücken, die aber ebenfalls rein, klar, und durchsichtig sind. Diese Sorte kann zum allerfeinsten Firnis gebraucht werden; sie wird auf 300 G. geschäzt. **Sandstein**, enthält die kleinsten und schlechtesten Brocken, welche zu Räucherpulver und in Apotheken zu allerhand Präparaten angewandt werden. Diese Sorte wird auf 80 G. gesezt. Endlich noch **Schluck oder Schlick**, so ganz unrein, mit Erde und Sand vermischt, auch dunkel und undurchsichtig ausfällt; diese gilt 60 G. Der Bernstein wird zur Pracht und Zierde gebraucht, und seiner schönen Politur und feinen Aussehens wegen mit unter die Kostbarkeiten gezählt. Kleine Kästchen im Preise von 3 bis 6 Dukaten, Dosen, Knöpfe, Messergriffe, Stockknöpfe, Halszierden sind die gewöhnlichsten Galanteriearbeiten, die man daraus verfertigt; am mejsten aber sind die gerundeten oder länglicht geformten Korallen, besonders bey den Morgenländern beliebt. Die meisten Bernsteinsachen liefern **Königsberg** in Preussen und **Stolpe** in Pommern. Zu Ende des Jahrs 1786. galt die Sortimentwaare, 30 bis 40 Stück aufs Pfund, einzeln 25 bis 27 Gulden nach der Güte. Auch Sicilien liefert eine ansehnliche Menge Bernstein zum Handel. Bey **Catania** wirft das Meer schönen schwarzen und auch gelben ans Ufer. Man findet diese Art besonders zu Anfang des Winters, wenn starke Regengüsse einfallen, hier und dort am Gestade. Alsdann eilen die Buben und armen Leute hin, um den Bernstein unter dem angehäuften Seegrase, so die-

Digitized by Google

die See ausgeworfen hat, herfürzusuchen. Die schwarze Sorte achtet man nicht. Auch hier sind, wie bey dem preuſ. Bernstein wahrgenommen wird, öfters Insekten und fremde Körper eingeschlossen. Die Stücke, welche man hier findet, sind gemeiniglich noch keine Unze schwer, und halten nie über 6 Loth im Gewicht. Stücke von 8 bis 12 Unzen, wie sie manchmal in den Naturaliensammlungen vorkommen, hält man da für etwas aussерordentliches. Das Produkt fängt aber hier an diesen Küsten schon an selten zu werden. Die Künstler zu Catania verfertigen daraus allerhand artige Sachen, als Dosen, Uhrgehäuse, Degengriffe, Ohrgehänge, Kreuze u. dgl. Livorno liefert viel klar geschliffenen Bernstein zum Handel, besonders nach der Levante. Die hiesigen Sorten sind: Nr. 1 bis 3 zu 4 Stück von Achten das Pf., Nr. 12 bis 24 zu 2 1/6 bis 2 1/2; ferner, Bastardbernstein Nr. 1 bis 3 zu 9 1/2, und Nr. 1 bis 16 zu 4 3/4. In den Apotheken wird dieser Artikel viel verbraucht. Der Bernstein hat wegen seines flüchtigen Salzes und balsamischen Oehls, eine sonderliche Kraft, die Schärfe im Körper zu besänftigen und zu zertheilen, weswegen er wider vielerley Uebel mit Nutzen gebraucht wird. Auch seiner anhaltenden Kraft wegen wird derselbe nicht selten angewandt.

Ahle, f. Alênes, als Schuahlen, Riemerahlen, Sattlerahlen, sind eiserne spitzige Werkzeuge, womit man durch das Leder vorher sticht, wenn man einen Riemen, oder etwas anders hindurchziehen will. An manchen Orten nennt man solche, Pfriemen. Sie werden von eigenen Meistern, die man Ahlenschmiede nennt, und ein geschenktes Handwerk haben, verfertiget. In Nürnberg, Steyermark und Schmalkalden giebt es bey uns die meisten, und von daraus wird durch ganz Europa mit den Ahlen, als höchst nöthigen Instrumenten, viel gehandelt. Sie werden anfangs aus dem feinsten Stahl geschmiedet, und dann in Schleifmühlen geschärft und polirt. Die Sorten, sowohl von den geraden, als auch von den krummen Ahlen, sind verschieden, und werden hernach beym Sortiren in zehn, funfzig und hundert Stück, eigentlich Oert, Ohrte, oder Oherte, zusammengelegt. Die gröſten und stärksten haben vorne im Speer ein längliches Loch, durch welches ein Nähriem gezo-

gen

gen werden kann; und weil sich die Sattler derselben am meisten bedienen, führen diese den Namen Sattlereisen. Es giebt auch eine Art, die ganz rund, und nicht eckigt geschliffen ist, weil solche die Buchbinder fast ganz allein brauchen. Diese heißt man Buchbinderahle. Die französischen oder zweyspitzigen Ahlen haben auf beyden Seiten Stangen und Speere, doch werden sie in Deutschland nicht gebraucht, aber man führt solche häufig aus unserm Lande in die Fremde, besonders nach Spanien, Frankreich, Portugal und Italien.

Ahorn, l. Acer, eine hohe und starke Baumart, von welcher es dreyerley Hauptgattungen giebt. 1) Kleiner Ahorn, auch Maßholder, nach Hr. v. Linnee, Acer campestre, mit einer grauen, rissigen Rinde, hat mittelmäßige große Blätter, die fast zur Hälfte in drey oder fünf ungleiche, stumpfe, ungezähnte Lappen eingeschnitten sind, und an röthlichen Stielen sitzen. 2) Urlenbaum, nach v. L., Acer Pseudoplatanus, mit einer glatten grauen Rinde, und großen, schönen grünen, dem Weinlaube ähnlichen Blättern, welche auf der obern Seite dunkel, auf der untern aber weißgrün, und mit starken Nerven durchzogen sind, und paarweise von langen rothen Stielen abhangen. 3) Endlich Leimbaum, oder Lehne, nach Hr. v. L., Acer plantoides; diese Art unterscheidet sich von der erstern, durch ihre glatte, viel weichere und feinere Blätter, welche oberwärts hellgrün und glänzend, unterwärts aber etwas matter, in 5 oder 7 spitzige, und eingekerbte Lappen zerschnitten sind, wie auch durch die frühere Blüte. Alle diese drey vorgenannten Sorten, welche sich durch ihre gleichförmige, bey der ersten und dritten Art schirmförmig, bey der zweyten aber traubenweise gestellte, grüngelbliche Blüten, und die auf dieselben folgenden büschelartigen, geflügelten Samenkapseln zu wahren Gattungen des Ahorns machen, werden von selbst auf Bergen, in Wäldern und Vorhölzern angetroffen; und zwar die erstere, als die gemeinste auch auf Ebenen und niedrigen Auen, und in mancherley Boden. Ihres schönen grünen, großen und breiten Laubes, so wie des schnellen Wuchses, der regelmäßig ausgebreiteten Krone, und wenigen Wurzeln wegen können sie gar vorzüglich zu Alleen und lebendigen Zäunen gebraucht werden. Alle drey Arten geben einen süßlichen Saft, der besser als das Birkenwasser,

wasser, und nach den Berichten der englischen Societät der Wissenschaften, beym Bierbrauen, das Malz damit zu kochen, mit nicht geringem Vortheile zu gebrauchen ist. Nach der Hr. Duhamel und Gleditschens Versuchen läßt sich daraus, so wie aus dem rothen Ahorn, ein Zucker, und da solcher bald in Gährung überzugehen pflegt, starker Essig und Brantwein bereiten. Auch hat der leztere Gelehrte angemerkt, daß das junge Laub davon, gleich nach dem Ausbruche, weich und wohlschmeckend sey, und den besten Frühlingssalat abgeben könne. Uebrigens haben die Ahornbäume überhaupt ein schönes weisses, zuweilen auch marmorirtes, leichtes, feines, jedoch hartes und sprödes Stammholz, das sich unter dem Hobel sehr gut, und recht spiegelglatt bearbeiten läßt. In Luft und Wetter dauert es zwar, weil es dem Wurme und Stocken unterworfen ist, nicht lange, aber desto besser im Trockenen. In Ansehung der Glätte, Härte und Reinigkeit taugt es gar gut zu verschiedenen kleinen Geräthschaften der Schreiner, Wagner, Drechsler und mehrerer Handwerker, die besonders zähes Holz verlangen; auch nimmt man es seiner Leichtigkeit, Feine, schönen Masern, und leichten Beizung wegen, zu allerhand eingelegter Arbeit, besonders zu sehr saubern Büchsen- und Pistolenschäften, Messer- und Gabelheften, zu Violinen, Lauten, Klavieren und andern Stücken bey musikalischen Instrumenten. Nur Schade, daß dieses so gute Gewerk- und Fabrikholz von unsern deutschen Arbeitern und Künstlern noch so wenig angewandt wird. In England braucht man es hauptsächlich, um hölzerne Teller, Schüsseln, Löffel und allerhand andere zur Wirthschaft dienliche Drechslerwaare daraus zu verfertigen, auch lassen sich von diesem Holze schöne Spazier- und Billardstöcke schneiden. Alle drey Arten werden unter das lebendige Schlagholz gezählt. Ausserdem wird davon nichts in der Medicin gebraucht.

Ajami, sind färbige Cattune, die aus der Levante gebracht und nach der Küste von Guinea wieder ausgeführt werden. Marseille und Nantes schicken viel dahin. Sie sind in Stücken von eilf bis zwölf Stab.

Aigrefin, Schellfisch, l. Gadus æglefinus, ein Seefisch, der an den englischen, schottischen, französischen und holländischen Küsten gefangen

gen wird. Er hat ein paar ſchwarze Striche an den Seiten. Man verſpeißt ihn meiſtens friſch; doch ſalzt man auch hier und dort welche ein, räuchert und dörrt ſie, und treibt damit einigen Handel.

Aigrette, der Name eines Vogels aus dem Geſchlecht der Reiher auf den amerikaniſchen Inſeln, der einen zierlichen hohen Buſch auf dem Kopfe trägt. Weil aus ſolchen Federn die ſchönen Federbüſche verfertigt werden, die die Polen, Wallachen, Türken, Perſianer und Morgenländer an ihren Mützen und Turbanen zu tragen, und mit Edelſteinen zu zieren pflegen, ſo haben dergleichen Federbüſche den Namen **Aigretten** erhalten. Man macht ſie auch von Straußfedern, mit Schmelzglaſe u. andern Sachen nach.

Ajuga, ſ. Jelänger, jelieber.

Aigue marine, **Beryll**, ein Edelgeſtein von blaugrüner, oder ſeegrüner Farbe, der von Manchen noch unter die Hyachntarten gezählt wird. Er iſt in Betracht der Härte der lezte unter den edlen Steinen, und ſchmelzt im Feuer.

Alabaſter, l. Alabaſtrum, fr. albâtre, ein Stein, welcher nach Hr. v. Linnee unter die Marmorarten, nach andern aber unter die Gipſe zu rechnen iſt. Er iſt indeſſen offenbar weicher und lockerer, als der Marmor, und beſteht aus feinen und ſchimmernden Theilen, gleichſam wie aus lauter kleinen Punkten; er läßt ſich zwar poliren, nimmt aber doch nicht völlig den Glanz des Marmors an. Nach dem äuſſern Anſehn unterſcheidet er ſich von jenem, daß er rohe mit Scheidewaſſer nicht aufgährt; hingegen calcinirt, und mit Salmiak abgerieben, dieſem einen Geruch austreibt; ferner, daß er, mit Waſſer vermiſcht, nicht hart wird, ſondern ſich wie ein Kalkſtein verhält. Es giebt weiſſen, ſchwarzgefleckten, röthlichen oder **Onychit**, grauen, blaulichten u. dgl. mehr. Man findet ihn hier und dort in **Europa**. In Deutſchland iſt beſonders Thüringen ſeine rechte Heymat, wie denn auch zu **Nordhauſen** die Alabaſterkünſtler ihm einen ſolchen Goldfürnis zu geben wiſſen, daß er wie vergoldet ausſieht. **Gröden**, unweit **Klauſen**, in **Tyrol**, liefert eine große Menge Kunſtſachen aus Alabaſter, die nach Portugal u. ſ. w. verführt werden. Zu **Nürnberg** wird ebenfalls viel Alabaſter verarbeitet: man ſchneidet da daraus Crucifixe und andere Bilder, Krüge, Becher, Leuchter, Flaſchen,

schen, Schüsseln, Salzfäs-ser und allerhand andere Gefäße, die mit unterschiedlichen Farben schön gebeizt werden. Ein gleiches geschieht zu Volterra im Toskanischen. Was nun bey diesen Arbeiten abfällt, wird zu Gipse gebrannt. In der Medicin bereitet man die bekannte Alabastersalbe.

Alabastrit, heißt man den unächten Alabaster.

Aladjas, eine Art ostindischer reicher Taffente, die von Surate durch die ostindischen Gesellschaften nach Europa gebracht wird.

A`-la fougere, eine Gattung Kniebänder von Zwirne, die besonders in Auvergne gewebt werden. Man handelt solche nach ganzen Sortimenten und in Stücken von funfzehn französischen Ellen. Sie gehen in großer Menge nach der Schweitz, ins Elsaß, in die Gegenden an den Gränzen, die Frankreich und Deutschland von einander scheiden ꝛc.

Alalunga, ein Streichfisch im mittelländischen Meere, der mit dem Thunfisch zugleich in großen Haufen zieht, und bey Sardinien, Sicilien ꝛc. gefangen wird. Man salzt diese Fische ein, und verführt sie so weit und breit. Das Fleisch von dieser Art unterscheidet sich vom Thun darinne, daß es gekochter weiß aussieht, wo hingegen jenes röthlich ist.

Alant, l. Helenium, Enula campana, ein Kraut aus dem Geschlecht der Aster, das meistentheils an feuchten und schattichten Orten auf Wiesen wächst, und auch in Gärten gepflanzt wird. Die Blumen sind regelmäßig zusammengesezt, mit sternförmigem Rande, die Saamen aber wollicht. Es blüht im Julius. Der Stengel ist ein paar Ellen hoch, auch bisweilen darüber, dabey dick und haaricht. Die Wurzel ist auswendig schwarz, inwendig weiß, und von scharfem, bitterm und gewürztem Geschmack. Sie wird gesammelt, noch ehe sie in Stengel schießt, und häufig in Arzneyen verbraucht. Auch die Zuckerbecker machen solche stark ein, und die Weinschenken bereiten davon den Alantwein.

Alatern, Immergrün, Steinlinde, l. Rhamnus Alaternus, ein ausländischer Baum, der in Afrika und Spanien zu Hause ist, aber auch bey uns in Gärten gezogen wird. Er trägt fünfblätterichte, gleichförmige kleine Blumen, und dreykernichte Beeren. Von den verschiedenen Arten dieses Gewächses wird nur die Spanische in der Medicin

gebraucht. Man nimmt die im Schatten getrockneten Blätter unter die Gurgelwasser.

Alaun, l. alumen, f. alun, i. alume, ist ein weißes und helles Erdsalz, oder ein herbes aus saurem Geist und brennbarem Erdharze bestehendes Mittelsalz, das aus besondern Minern der Alaunerde, einer Art Steinkohlen, oder aus einem alaunhaltigen Kies gekocht worden. Seine Grundtheile zeigen sich deutlich durch die chymischen Auflösungen; sein saurer Theil giebt den bekannten Alaungeist, der brennbare Theil aber ist der gebrannte Alaun, welcher sich von selbst, wenn man ihn mit Agtsteinpulver vermischt, an der Luft zu entzünden pflegt. Er wird entweder natürlich in Adern zwischen der Erde, sonderlich in Silbergruben, gefunden, und zwar zuweilen flüßig wie eine Milch, manchmal hart; dergleichen Bergwerke giebts in Sachsen unweit Saalfeld, in Böhmen u. s. w.; oder er wird durch die Kunst aus Erde, Steinen und Schiefern auf folgende Weise gezogen: man brennt oder röstet die alaunigte Erde oder Schiefer in viereckigten obenzugespizten Haufen, welche einmal angezündet von sich selbst brennen, und nach einigen Wochen mit Wasser abgelöscht werden. Dadurch verändert der Schiefer seine schwarze, in eine rothe Farbe. Er bleibt sodann ein Jahr lang liegen, bevor er ausgelaugt wird, hernach laugt man ihn dreymal nach einander, jedesmal zwölf Stunden lang, in verschiedenen Laugekasten aus, und läßt ihn zwischen jedesmal ein halbes Jahr am Tage liegen. Die Lauge wird bey dem ersten Einsieden mit Urin in der von Bley gemachten Pfanne vermengt, und zu Mehl abgeraucht; dieß Mehl löset man mit Wasser ohne Urin auf, siedet es zum zweytenmal ein, und endlich noch zum drittenmal, aber nur so lange, bis die Lauge zum Anschiessen bereit ist. Alsdann wird sie in die Läuterkasten, und daraus nach Verlauf einiger Stunden in hölzerne Gefäße zum Anschiessen geleitet. Die ergiebigsten Alaunwerke sind jezt zu **Freyenwalde** unweit **Frankfurt** an der Oder, um **Commotau** in Böhmen, im **Bayreuthischen**, in Schweden, Dännemark, zu Zolfa im Kirchenstaate, in England und in der **Levante**. Der römische Alaun ist der beste und vorzüglichste. Aller guter Alaun muß rein, fest, trocken, kristallisch seyn, in der Luft nicht gern fliessen, sich aber

aber im Wasser gänzlich auflösen lassen, und einen herben, etwas süßlichen und zusammenziehenden Geschmack haben. Er wird vornehmlich in Färbereyen, wie auch von Goldarbeitern, Gerbern, Buchbindern und mehreren Künstlern und Handwerkern verbraucht. Zur Medicin wird der Alaun meistentheils nur äußerlich angewandt. Die Aerzte und Scheidekünstler bezeichnen ihn durch ○. Er wird übrigens Tonnen- oder Centnerweise gehandelt. Der **Freywälder** kömmt in Tonnen von fünf Centner, der römische in Säcken, Ballen und Fässern ꝛc. Zu **Hamburg** verkauft man die Waare nach hundert Pfund Contant in Curant, und giebt auf die Tonne dänischen Alaun dreyßig Pfund **Thara**.

Albano, ein vortreflicher Wein, der im Kirchenstaate gezeugt wird. Es giebt blanken und rothen. Er ist für Gesunde und Kranke gleich gut.

Albarazine, die erste unter den verschiedenen Sorten der spanischen Wolle.

Albereſſe, eine Art harter und weißlichter Steine, die im Toskanischen, im venezianischen Dalmazien, und noch einigen andern Gegenden bricht, und in Italien häufig zum Bauen angewandt wird.

Albernbaum, s. Schwarzpappel.

Albigeois, oder eigentlicher Paſtel d'Alby, paſtel albigeois, eine Art Waidkraut, so um die Stadt Alby in **Languedock** gebaut, und in ganz Frankreich an die Färber verthan wird.

Albigeoisleinen, sind rohe und ungebleichte französische Leinwanden, welche um Alby gewebt, und theils in **Languedock** selbst verbraucht, theils in die **Provence** und weiter verführt werden. Sie sind sieben Achtel einer Aune breit.

Albkraut, s. Hirschklee.

Albraute, s. Stabwurz.

Alcanna oder **Alkanna**, eine immer grünende Staude oder Baum, so in Aegypten, Senegal und Indien auf einem sandigen, etwas feuchten, ganz freyen von Waldungen entfernten Boden wild wächst, aber auch häufig durch Saamen und Steckreiser fortgepflanzt wird. Die getrockneten Blätter von diesem Gewächse, wenn sie zu Pulver gemacht, und mit sauren Säften angefeuchtet worden, färben die festen Theile des menschlichen Körpers, als Nägel, Haut, Haare, dauerhaft feuerroth, oder feuergelb,

wozu sie in Aegypten, Persien und andern Gegenden der Levante wie eine Schminke verbraucht werden, und daher einen ziemlichen Handelszweig abgeben. Die gelblichten Blumen dieser Pflanze kommen ebenfalls zur Handlung, und werden vornehmlich ihres angenehmen Geruchs wegen, zwischen die Kleider und Betten gestreuet. Auch die Wurzeln mit ungelbschtem Kalke zugerichtet, färben Zähne, Nägel, Leder, Wachs u. dgl. Ehmals kamen sowohl die Blätter, als auch die Wurzeln in unsere Apotheken, jezt braucht man sie nur noch im südlichen Europa, und bey uns nimmt man statt derselben die Wurzeln von Anchusa, oder Ochsenzunge.

Alcatifas de Persia, im spanischen Handel die feinen levantischen Tapeten und Teppiche.

Alce, s. Elendthier.

Alcea vulgaris, s. Siegmarswurz.

Alchimilla s. Sinau.

Ale, auch **Bourton-ale**, ein englisches starkes Bier, das sowol in ganzen Fässern, als auch schon in Flaschen abgezogen, verführt wird. Es ist hell und klar, gelblich, durchsichtig und stark von Geschmack, fällt auf die Zunge und kriebelt in der Nase. Es giebt dessen vielerley Sorten und Preise. Man macht es jezt zu Hamburg, Altona und Lüneburg recht gut nach. Es wird allenthalben in Menge verthan.

Alectorius lapis, s. Hahnenstein.

Alegias, eine Gattung von ostindischen Bethilles, die man in glatte und gestreifte, sogenannte Jagernapour, Sesterganty, Palicate und Callewaphoe unterscheidet. Die ersteren halten zwey und dreyßig Cobidos in die Länge, zwey in die Breite, und die übrigen Sorten nur sechzehn Cobidos. Die Holländer bringen den Artickel am stärksten heraus. Die Stücke gelten zwölf bis siebzehn Gulden im Preis, nachdem die Waare fein ist.

Alençonische Brillianten, eine Art unächter Steine, die in den Steinbrüchen bey Alençon in der Normandie gefunden werden. Sie kommen, wenn sie kunstmäßig geschliffen und gefaßt sind, den ächten Diamanten an Feuer und Glanz ziemlich gleich.

Alençonische Spitzen und **Ranten**, s. Spitzen.

Alga palustris, s. Seeblume.

Aliabalis, sind feine baumwollne

wollne Zeuge, welche die holländische ostindische Gesellschaft nach Europa bringt. Sie haben goldene Salleisten, sind vierzig Cobidos lang und zwey breit. Sie gelten bey den Verkaufen 27 bis 30 Gulden Bankgeld.

Alicantwein, ein dunkelrother, süsser, spanischer Wein, der um die Stadt gleiches Namens in Valenzien wächst. Er ist gesund zu trinken, hat viel Feuer, und wird besonders nach Norden stark verführt. Er wird in zweyerley Sorten, nämlich Tinto und sogenannten Tischwein unterschieden. Man handelt ihn in Fässern, die sechs und dreyßig bis sieben und dreyßig amsterdamer Steckan halten.

Alici, in Italien die großen genueser Sardellen. Man handelt sie nach Rubbo.

Alisma, s. Wasserwegbreit.

Alizari, s. racine de lizary, sind levantische Krappwurzeln, die zum Scharlachfärben, wie auch zu Aechtroth auf Baumwolle, gebraucht werden. Die feinste Gattung liefert die Insel Cypern; die Mittelsorten die Grafschaft Avignon; und die schlechtere kömmt von Smyrna. Der stärkste Handel mit dieser Waare wird zu Marseille, Avignon und Venedig getrieben. Sie ist in großen Ballen oder Säcken, und wird nach 100 Pfund gehandelt.

Alkali, s. Glasgalle.

Alkermes, s. Scharlachbeere.

Allabatty, sind feine baumwollene Zeuge, die die Dänen aus Ostindien bringen. Sie sind meistens brodirt. Eine Sorte ist vierzehn und eine halbe Kopenhagische Elle lang, und eine und drey Achtel breit, die andere hält funfzehn und eine halbe bis sechszehn Ellen in die Länge, und eine und neun Sechzehntheil in die Breite.

Alleluja, s. Sauerklee.

Allerand, ein rother Champagner, von den sogenannten Gebürgs- oder Montägneweinen. Er wird über Rheims ausgeführt. Man heißt ihn auch Oeil de perdrix. Er kömmt schon abgezogen in Flaschen zum Handel, und wird der Güte nach zur zweyten Classe gerechnet.

Allermannsharnisch, Siegwurz, gladiolus victorialis, ein Kräutergeschlecht mit knotichter Wurzel, deren äusserliche Haut gitterförmig aussieht; auf einem einzelnen, aus der Wurzel kommenden Stengel sitzen zur Seite fünfmal eingeschnittene, unregelmäßige Blumen, welche nur auf

einer Seite des Stengels blühen, und zwar entweder roth oder gelb. Es giebt jedoch noch eine andere Art, deren Stengel auf beyden Seiten Blumen trägt, und die in der Botanik Gladiolus utrinque floridus genannt wird. Die Wurzel wird im Frühjahre gesammelt; die gröſten, dickſten und saftigſten ſind die beſten. Sie haben einen ſcharfen Geſchmack, und wegen des darinn enthaltenen flüchtigen Salzes die Kraft zu zertheilen, daher ſie wider Gicht und Podagra verſchrieben werden.

Allgut, guter, oder ſtolzer Heinrich, l. bonus Henricus, tota bona, nach L. Chenopodium bonus Henricus, ein Kraut, ſo eigentlich unter die Gänſefußarten gehört. Es wächſt an ungebauten Orten; hat gemiſchte männliche und weibliche Blumen, wovon die leztern ein unbedecktes Korn bringen. Es hat lange zaſerichte, und gelbliche Wurzeln, einen biegſamen und ſaftigen Stengel, woran ſich große, dreyeckigte, unten breite, oben aber ſpitzige Blätter befinden, welche ſich wie fett anfühlen. Oben auf dem Stengel ſitzen viele Blumen traubenweiſe beyſammen; ſie ſind grün, und haben oben fünf Einſchnitte. Man nimmt im Frühjahr die Keimchen und jungen Blätter dieſer Pflanze, und braucht ſolche in der Küche. Im May und Junius wird das Kraut ſamt den Blumen geſammelt, und ſeiner Feuchtigkeit wegen an einem trocknen und lüftigen Orte getrocknet, damit es nicht faule. Das Kraut mit ſamt der Wurzel wird inn- und äuſſerlich in der Medicin gebraucht.

Alliabat, eine Gattung oſtindiſcher Caſſas, die die däniſche aſiatiſche Geſellſchaft zum Handel bringt. Ihrer Länge und Breite wegen ſuche man unter **Caſſas**.

Allium, ſ. Knoblauch.

Allium montanum, ſ. Allermannsharniſch.

Allraunwurz, Zauberwurzel, Mandragora, eine Gattung ſtarker Wurzeln, die wohl bisweilen eines Arms dick ſind, und dem Untertheil eines Menſchen mit zwey Füſſen gleich ſehen; ſie wachſen beſonders um **Montpellier** in **Languedock**, und auf den Alpen der pyrenäiſchen Gebürge. Die Blume von der Pflanze iſt einblätterich regelmäßig; die Frucht aber eine apfelförmige vielkernichte Beere. Sie blüht im Auguſt. Ihr eigentlicher Nutzen iſt in der Medicin von keiner Bedeutung; ſie äuſſert zwar eine ſchmerzſtillende Kraft, doch müßte

müßte der Arzt sehr vorsichtig damit zu Werke gehen. Der gemeine Mann will davon allerhand abergläubigen Gebrauch machen.

Almey, Augennichts, l. nihil album, ein weißes Pulver, das sich oben an die viereckigten eisernen Stangen, welche den Schmelztiegel bedecken, wie auch an die Zangen der Arbeiter, wenn das Messing zubereitet und gegossen wird, anhängt. Es muß schön weiß, leicht, rein und zart seyn. Man bekömmt es meistens von den Holländern. Es wird wider äusserliche Krebs- und dergleichen Schäden, auch wider Augenkrankheiten gebraucht.

Almissa, ein vortreflicher, süßlichter Wein, der in Dalmazien im Kirchsprengel von Spalatro gewonnen wird, und sehr geschäzt ist. Es giebt davon zweyerley Sorten, nämlich Muskateller und sogenannten Prosecco. Er wird ins Venezianische und in das kayserliche Littorale verführt.

Alnus, s. Erlenbaum.

Alnus nigra, s. Faulbaum.

Aloe, alle Arten dieser seltenen Pflanze, die wir eigentlich aus Amerika erhalten haben, treiben eine bleibende, faserichte, oder knopfichte Wurzel, und sehr saftige, meistens lange, oft auch zu beyden Seiten sehr stachelichte Blätter, welche nach ihrem saftigen Wesen sehr mit unserer Hauswurz übereinkommen. Die Blume ist meistens röhricht, und unten bauchicht, oben enger; sie besteht aus einem Blättchen, welches in sechs Abschnitte getheilt ist, so wie es auch eben so viel Staubfäden in sich schließt; die Blüte ist ganz blaß, ohne Blumenkelch, beynahe wie ein Hyacintenknopf. Die Frucht ist länglicht, walzenförmig, sechseckig, in drey Fächer abgetheilt, mit platten, fast halbcirkelichten Saamen ausgefüllt; sie wächst manchmal unter der Blume, zuweilen aber wird sie noch von derselben bedeckt. In Deutschland kommt selten eine solche Frucht zur Reife. Die größte und prächtigste unter den amerikanischen Arten, blüht nur alle 25 bis 30 Jahr. Die Amerikaner pflegen mit der stachelichten ihre Aecker zu umzäunen. Mit den Blättern, welche sehr dick und lang, auch manchmal ziemlich breit werden, bedecken sie ihre Dächer, statt den Ziegeln. Die Stiele, Nerven und Fasern der Blätter gebrauchen sie, wie wir unsern Hanf, Flachs und Baumwolle, und machen daraus Tücher, und allerhand andere Gewebe. Aus den Blättern lassen sich

Papier, Stricke und andere Nothwendigkeiten verfertigen. Die Stacheln dienen zu Nadeln, Nägeln, Bohrern und ſ. w. Die neuen Schößlinge ſchabt man mit einem ſcharfen Meſſer, und erhält auf ſolche Art eine unbeſchreibliche Menge eines kleberichten Saftes, woraus die Einwohner Wein, Eſſig und Zucker bereiten. Die Art, welche unter die Arzneymittel gehört, wird von den Kräuterkundigen Agave americana L. genannt; eine andere aber, die unter dem Namen Aloe vera L. bekannt iſt, hat ihren Nutzen blos in der Ekonomie; man macht aus den Faſern der Blätter, wenn ſie wie Flachs zugerichtet worden, allerhand Zeuge und Tapeten, erſt neuerlich iſt zu Neapel eine ſolche Tapetenmanufaktur errichtet worden. Zu den Materialwaaren gehört nur der getrocknete Saft von dieſem Gewächſe, der in Schaafsfellen oder Kürbisſchaalen aus Amerika und den Morgenländern, zum Handel gebracht wird. Den meiſten holen die Engländer von Barbados und Socotora. Die beſte und vorzüglichſte Art iſt die Aloe ſuccotrina, welche ſchwarz von Farbe, die ſchlechtere aber die Leberaloe, ſo braun ausſieht, und in großen Kürbiſſen aus Weſtindien kömmt. Endlich die allerſchlechteſte iſt die ſogenannte Caballin = oder Roßaloe, die nur zur Pferdarzney gebraucht wird. Die beyden erſteren Arten werden ihrer purgierenden Kräfte wegen in den Apotheken ſtark verbraucht. Der Artikel wird entweder bey den oſtindiſchen Geſellſchaften in Cavelingen eingekauft, oder von London, Briſtol und Amſterdam verſchrieben.

Aloeholz, Paradießholz, f. bois d'Aloès oder Perroquet, iſt eine koſtbare Spezerey, die uns Oſtindien, beſonders Koſchinſchina, Siam, und noch einige andere Länder liefern. Die Holländer bringen das meiſte davon zum Handel. Der gröſßte Abſatz iſt in den Morgenländern. Man gebraucht es zum Räuchern.

Aloſe, Alſe, Elſe, l. Alosa clupea, ein Fiſch, der mit den Häringen unter einerley Geſchlecht gehört, wie wohl ihn manche zu den Salmen zählen wollen. Im Merz und Junius geht er haufenweiſe aus der See, nach dem ſüſſen Waſſer, in die Ströhme und Flüſſe, wo er denn gefangen wird. Es iſt ein delikater Fiſch, der beſonders im ſüdlichen Europa gar ſehr geſchäzt wird. Bey uns trift man ihn im Rhein und in der Moſel an.

Er

Er dient zur Speise. Den ansehnlichsten Handel damit, treiben die Staaten Connecticut, Neu-Hampshire, Rhode-Island ꝛc. in Nordamerika, welche jährlich viele tausend Tonnen dieser Fische eingesalzen ausführen.

Aloxe, eine von den feinsten und theuersten Sorten unter den Burgunderweinen. Sie wird um das Dorf gleiches Namens, eine Meile von Beaume gewonnen. Der beste ist der sogenannte Corton. Er wird nach Queues, deren jede 2 Poinçons, 4 Feuillettes, oder 480 bis 500 Bouteillien hält, gehandelt.

Alykraut, s. Hirschklee.

Alyraute, s. Erdrauch.

Alyschoß, Donnerstein, auch Pfeilstein l. belemnites, ein länglichter, rundschmaler, wie ein Pfeil zugespizter Stein, eines kleinen Fingers lang; man findet denselben von verschiedenen Farben, doch mehrentheils bräunlich, oder dunkel von Farbe, zuweilen auch schwarz, selten aber durchsichtig. Die meisten haben Streifen, welche von dem Mittelpunkt nach der äussern Fläche hinlaufen; andere auch zuweilen auf dem Boden concentrische Cirkel, einen ausser dem andern. Der Stein scheint bald mit Silber bald mit Golde überzogen, und wird an vielen Orten in Deutschland, besonders Preussen, der Schweitz, auch in Frankreich und anderwärts angetroffen. Ehmals wußte man nicht, woher diese Steinarten ihren Ursprung hätten, aber aus den Beobachtungen der Neueren erhellet, daß sie eigentlich Ueberreste eines mit vielen Abschnitten versehenen Muschelhauses seyen. Einige Aerzte wollen sie wider Gelbsucht, Wechselfieber und Seitenstechen empfehlen.

Alquifou, eine Art Bleyerzt, die schwer zu schmelzen, aber leicht zu pulverisiren ist. Wenn man es zerbricht, so scheinen die Stückchen davon ganz hell und glänzend, jedoch mehr weis, als schwarz, und daher den Spitzen des Spießglases ziemlich ähnlich. Man bringt diesen Artikel aus England, und zwar in Stücken von verschiedener Größe und Schwere, worunter aber die größten allemal die besten sind. Diese lassen sich am leichtesten verarbeiten, und kommen sonst dem weissen Zinne gleich. Die Töpfer brauchen diesen Artikel, um damit ihren Gefäßen eine grünliche Glanzfarbe zu geben.

Altenberger Spitzen, eine

Art grober sächsischer Spitzen, die in = und um den Ort gleiches Namens im Erzgebürge geklüppelt, und in den deutschen Provinzen abgesezt werden. Das Stück hält eilf Ellen, und gilt nach der Feine 10 bis 36 Groschen.

Althern, s. Eibisch.

Alumen, s. Alaun.

Alumen plumosum, s. Asbest.

Amadis, eine Art Vorsteckermel, die an der Hand zugeknöpft werden. Es giebt weisse und auch schwarze. Sie werden besonders zu Dourdan in Hurepoix gemacht.

Amanouzi, eine der feinsten Sorten der levantischen Baumwolle, die nach Marseille gebracht wird.

Amara dulcis, s. Nachtschatten.

Amaranthe, eigentlich bois d'Amaranthe, heißt man gemeiniglich im französischen Handel das Mahoganyholz.

Amaranthus, s. Floramor.

Amarellkraut, Gentiana corolla hypocrateriformis, L., eine Art blauen, hohen und zweigichten Herbstenzians. Man findet dieß bittere Gewächs sehr häufig in Schweden, wo es die Einwohner und Landleute statt des Hopfens beym Bierbrauen anwenden; auch brauchen sie das Kraut abgekocht wider kalte Fieber.

Amboisienne, ein französischer seidener Zeug von moderner Erfindung, der zu Frauenskleidern verbraucht wird. Er hat die Breite des Grosdetours und wird nach dem Gewicht gehandelt. Seinen Namen hat er von Amboise in Touraine, wo er zuerst gemacht worden ist.

Ambos, Ambold, ist ein eisern Werkzeug, dessen die Schmiede und alle Handwerker, welche Metalle zu verarbeiten haben, gebrauchen. Es giebt ihrer von unterschiedlicher Gestalt und Größe. Die Grobschmiede führen die größten, welche oft einige Centner im Gewicht halten, um auf solchen das glühende Eisen zu schmieden. Einige, die oben breit sind, und zum Strecken der Metalle, oder Ausschmieden gebraucht werden, heissen nur schlechtweg Ambose; andere aber, welche einen oder zwey zugespizte Aerme haben, oder auch wohl unten breit, und oben pyramidenförmig sind, und einen Keil vorstellen, werden Hornambose genannt. Sie werden in Eisenhämmern, die das Wasser treibt, verfertigt, und die Eisenhändler führen solche.

Ambra, Amber, eine kostbare

bare Specerey, über deren Ursprung die Naturkündigen noch nicht recht einig sind. Die wahrscheinlichste Meynung darüber ist ungefähr die, daß es ein Erdharz sey, so das Meerwasser aus dem Grunde an sich zieht, mit sich fortführt, und durch das Salz verhärtet, endlich aber Stückweise ans Ufer wirft. Das meiste kömmt von den Küsten von Sumatra und Madagascar aus Ostindien, wie auch von den philippinischen und maldivischen Eylanden. Es giebt weissen, grauen, und auch schwarzen. Die mittlere Sorte, welche Ambra grisea genannt ist, ist die beliebteste und theuerste; sie ist lichtgrau von Farbe, mit weißlicht durchmengten Striemen, und kleinen gelben und schwarzen Tüpfelchen, dabey hart anzufühlen, aber leicht, und von ungemein lieblichem Geruch. Auch bey geringem Feuer zerschmilzt der Amber; bey starkem aber flügt er ganz davon, und verzehrt sich bis auf ein wenig Staub, den er als Asche zurückläßt. Auf dem Wasser schwimmt er oben. Wenn man ihn durchs Feuer in geschlossenen Gefässen zergliedert, so giebt er in der Destillation etwas Wasser, einen nicht gar sauren Geist, etwas Oehl, das dem Bergoehl gleich ist, sehr wenig flüchtiges Salz, und einen fast unmerklichen Staub. Guter Amber sieht inwendig, wenn man ihn bricht, ungleich und uneben aus; man probirt ihn gewöhnlich mit einer heiß gemachten Nadel, oder mit einem Messer, wenn man so darein sticht, so fließt er, und giebt ein Oehl von sich, das einen überaus angenehmen Geruch ausduftet. Schmelzt man ihn über dem Licht in einem silbernen Löffel, so zergeht er ganz, wirft aber keine Blasen auf, sondern nimmt nur eine bräunliche Farbe an; hält man ihn bloß ans Feuer, so fängt er alsbald, und brennt in einem hell weg, bis er ganz verzehrt ist. Ein verfälschter Ambra hingegen läßt viel Kohle zurück. Der Amber hat seiner erwärmenden und stärkenden Kräfte wegen in der Medicin manchen Nutzen, er wird zu unzähligen zusammengesetzten Recepten genommen. Am meisten findet die daraus verfertigte Essenz Abgang. Die Parfumirer brauchen insonderheit den schwarzen Amber, um ihre Artikel wohlriechend zu machen. Die Waare wird Unzenweise gehandelt, und meistentheils durch die Holländer zugeführt. Doch kommt auch viel von Goa in Ostindien

indien und aus Brasilien über Lissabon.

Amber, flüssiger, auch Liquidambar genannt, fr. huile de liquidambar, ist ein gelbröthliches flüssiges Wesen, von Geschmack wie weicher Storax; der Artikel kömmt in kleinen Fäßchen aus Neuspanien. Man hält ihn für Hauptstärkend, und braucht ihn auch wider Catharr und Kopfweh. Manche nehmen ihn unter den Toback.

Ambrede, eine Sorte rother, in Facetten geschliffener Glasperlen, wovon unter diesem Titel ein mehreres zu ersehen.

Ambrosia, s. Traubenkraut.

Ambrosiamandeln, s. Mandeln.

Ameersfortertoback, eine Gattung holländischer Blätter, die in verschiedene Unterarten abgetheilt werden; nemlich in Aartgoed, Boveland, Santgoed und dgl. Er wird in der Provinz Utrecht gezeugt und nach Cavelingen und Körben gehandelt. Die Blätter sind braun von Farbe.

Amethyst, Amethystus, ein Edelgestein, der an Schönheit ungefähr dem Smaragde gleich geschäzt wird, und nach der Härte in der siebenten Reihe auf den Diamant folgt. Der Amethyst wächst wie die Crystalle im Quarz, und ist meistens gleichsam stachelicht, würflicht, oder auch fünf und mehr eckicht. Man findet ihn in Ost- und Westindien, Sibirien, Deutschland, besonders Böhmen, Meissen u. a., indessen sind doch die europäischen weicher, und daher nicht so geschäzt. Seit einigen Jahren bringt die dänisch-asiatische Gesellschaft Amethyste von Tranquebar, die vorzüglich schön und groß sind. Die meisten sind violetbraun von Farbe, die vorzüglichsten jedoch rosenroth ins purpurfärbige. Die im Meißner Erzgebürge sind dunkelroth. Weil der Stein doch dem Diamant schon ziemlich nahe kömmt, und ein gleiches Wasser hat, so wird er durch Kunst auf die Art, wie der Saphir, weiß gemacht, und hernach für Diamant verkauft. Uebrigens gilt die Steinart etwas höher als der Smaragd, Chrysolit u. dgl.

Ameise, formica, ein bekanntes, arbeitsames und gesellschaftliches Insekt, welches ebenfals durch die Wege der Verwandlung, wie die meisten der Insekten, geht. Man bereitet daraus in Apotheken den Ameisengeist, der in Hüft- und andern Gliederschmerzen, beym Schlage und Zittern

Zittern der Glieder, gute Dienste leistet.

Amelmehl, s. Kraftmehl.

Amiant, s. Asbest.

Amidon, s. Kraftmehl.

Ammeysaat, Ammi, ammi majus L., ein kleiner brauner Saame der an Gestalt dem Kümmel, und an Geruch dem Thymian gleicht. Er wächst auf einem hohen, dem Fenchel ähnlichen Stengel, und wird auch bey uns in Gärten gezeugt. Der ächte kömmt eigentlich aus Aegypten über **Venedig** zu uns. Er muß kernhaft, recht frisch und sauber seyn. Man braucht denselben als ein erwärmend und zertheilendes Mittel, wider verschiedene Zufälle, und nimmt ihn auch unter den **Theriak**.

Ammiertjes, sind ostindische Zeuge, welche die holländisch ostindische Kompagnie von **Patna** und andern Orten in Indien nach **Europa** bringt. Es giebt deren unterschiedliche Sorten, als: 1) in Stücken, die acht und dreyßig Cobidos, und ein und fünf Achtel breit: 2) ein und drey Viertel breit: 3) Endlich welche, die nur acht und zwanzig Cobidos lang, und sieben Viertel breit sind. Sie kosten neun bis vierzehn Gulden im Preis. Die Gattung, welche die dänisch asiatische Kompagnie von **Tranquebar** bringt, ist unter dem Namen, **Emertis** bekannt.

Ammioselinum, s. **Ammey**.

Amoer, heißt in vielen Gegenden von Italien, besonders in den **Manufakturstädten**, der **Grosdetours**.

Amomi semen, s. **Piment**.

Amoniacharz, gummi ammoniacum, ein Baumharz aus dem Morgenlande, das theils aus Klumpen, theils aus Körnern besteht, die weiß und auch gelblicht aussehen. Es hat einen scharfen, bittern und harzigen Geschmack, auch einen starken, dem Knoblauch nicht unähnlichen Geruch; es ist gemeiniglich mit Sand, kleinen Steinen und Holze vermischt. Die Materialisten führen diesen Artikel in zweyerley Sorten, wovon die feine in Körnern, **Ammoniacum in granis**, die andere aber **in pani**, oder Brodten heißt. Beyde Sorten erhält man über **Venedig** und **Livorno**, wie auch von **London** und **Marseille**. Sein Gebrauch ist in Apotheken.

Amours, oder eigentlicher **Laqs d'amour**, eine Art Tischzeuge, welche zu **Caën** in der Normandie, und daherum gewebt werden. Es giebt ihrer, wo die Stücke sechs

ſechs Dutzend Servietten, oder zwey und ſiebenzig franzöſiſche Ellen halten, und auch welche zu vier Dutzend, oder von zwey und funfzig Ellen. Sie ſind zehn Sechzehntheil bis drey Viertel breit.

Ammoniakſalz, ſ. Salmiak.

Ampelites, ſchwarze Kreide, eine Art weichen Schiefers, Schistus nigrica L. Man ſehe auch unter Steinkohlen.

Ampfer, Sauerampfer, rumex acetoſa L., ein Kraut, das bey uns überall bekannt iſt, und auf Feldern, Wieſen und in Gärten wächſt. Es hat Blätter wie die Grindwurz, doch etwas kleiner, und auch nicht ſo glatt, dabey einen lieblich ſäuerlichen Geſchmack, iſt oben am Stengel braunroth, und hat gelbgrüne oder rothe Blumen. Einige Arten von dieſem Gewächſe dauern einige Jahre, und auch den Winter über im Lande. Der amerikaniſche und neapolitaniſche Ampfer, iſt eine jährige Pflanze. Unter allen iſt der rundblätterichte, oder franzöſiſche, zum Küchengebrauch der vorzüglichſte. Auch in Apotheken wird dies Kraut häufig verbraucht. Man braucht die Wurzeln und auch die Blumen, und zwar inn- und äuſſerlich; die erſteren inſonderheit.

Amphion, ſ. Opium.

Amygdalae, ſ. Mandeln.

Anabaſes, eine Art blau und weiß geſtreifter Tücher, oder kleiner Decken, welche zu Rouen und in Holland in großer Menge verfertigt, und gröſtentheils nach der weſtlichen Küſte von Afrika, inſonderheit nach Guinea und Angola ausgeführt werden. Sie ſind Daumensbreit geſtreift, ſieben Achtel einer franzöſiſchen Elle lang, und drey Viertel breit.

Anacardien l. **Anacardium**, Cajou oder Acajou, iſt eine ausländiſche, ſchwarzglänzende, oder aſchgraue nierenförmige und etwas zuſammengedrückte Frucht, beynahe wie ein Vogelherz anzuſehen, welche unter einer doppelten Schaale einen weiſſen ſüßlichten Kern, zwiſchen den beyden Schaalen aber, einen dunkelrothen, öhlichten, und ſcharfen Schleim, wie Honig, enthält. Man bringt ſolche meiſtens von der malabariſchen Küſte aus Oſtindien, wie auch von Surinam, und aus den Antillen in Weſtindien. Dieſe Früchte wurden ehedem ſtark in der Medizin gebraucht, jezt aber ſind ſie ziemlich aus der Gewohnheit gekommen. Der Nachfrage wegen führt man ſie noch hier und dort.

Anacoſte, oder **Anascote**, ein ganz wollener, und kreuzweiſe

weiſe geſtreifter, auch ſcharf geſchorener Zeug, der von beſſerer Wolle, wie die Caener Serſche, gewebt wird, ſonſt aber dieſem ſehr ähnlich iſt. Er iſt eine franzöſiſche Elle breit, und zwanzig, auch wohl einige und zwanzig lang. Er wird beſonders in weiß und ſchwarz häufig nach Spanien ausgeführt. Man macht jezt dieſe Art beſonders zu Beauvais in isle de France.

Anadanittos, oder auch **Munnequitas**, im ſpaniſchen Handel allerley angekleidete Puppen. Mit dieſer Waare wird von **Lion** und **Paris** nach Spanien, Portugal und Amerika ein ziemlicher Handel getrieben. Man verkauft ſolche nach Dutzenden. Es giebt ſeidene, reiche u. ſ. w.

Anagallis, ſ. Gauchheil.

Anagallis aquatica, ſ. Waſſergauchheil.

Anagyris, ſ. Stinkbaum.

Ananas, l. **pinea indica**, eine ſehr ſchöne, überaus liebliche indianiſche Frucht, die wegen ihres köſtlichen Geſchmacks allen bekannten Früchten vorgezogen, und auf die Tafeln der Großen gebracht wird. Man zieht ſolche beſonders häufig auf den antilliſchen Inſeln, woher man ſolche in Menge, vornehmlich in Zucker eingemacht, nach Europa bringt. Man trift dies Gewächſe, das nach Hr. von Linnee Bromelia Ananas genannt wird, auch nun bey uns in fürſtlichen und großen Gärten an. Es ſcheint eine Gattung eines ſaftigen Diſtels zu ſeyn, der oben auf der Frucht einen dichten, blätterichten Kamm aufſitzen hat. Die Wurzel treibt funfzehn, auch wohl mehrere Blätter, welche den Aloeblättern gleichen, zwey oder drey Finger lang und anderthalb Finger breit, gegen die Faden zu ſchmäler, zugeſpizt, dunkelgrün, und meiſtens an dem Rande zahnweiſe eingeſchnitten ſind; indem die gröſtentheils zinnoberfärbichte Früchte größer werden, kommen aus der Mitte der Blätter blaue Blümchen hervor, die dreyblätterich ſind. Wenn die Frucht ganz reif iſt, hat ſie ungefähr die Größe einer ſtarken Melone, einen ſehr angenehmen Geruch, und einen ſehr ſaftigen, ungemein lieblichen Geſchmack, der den Erdbeeren gleich kommt. Die reife Frucht trägt oben noch eine jüngere Pflanze, welche man abbricht, und ſo ohne Wurzel in die Erde ſteckt, wo ſie denn ſchon aufs nächſte Jahr Frucht bringt. Jede Pflanze trägt jährlich einmal, aber nur eine einzige Frucht. Der Saft daraus ſoll den

Harn

Harn und Stein treiben, wie denn auch die eingemachte Ananas eine gute und vorzüglich stärkende Nahrung abgeben soll. Diese lezteren werden besonders über Lissabon und Madeira zugeführt. Frankreich und Italien liefern viel Ananasliqueur und Rosolio.

Anascotte, s. Anacoste.

Anatrum, nannten die Alten ihren Salpeter.

Anchusa, s. Ochsenzunge.

Anciovis, s. Anschovis.

Anconitanische Seife, eine feine Sorte italienischer Seife, die zu Ancona verfertigt, und über Foligno und Civita-Vecchia ausgeführt wird. Man nimmt dazu gute sicilianische Suda und Olivenöhl. Sie kömmt in die Färbereyen.

Andorn, Marrubium, davon giebts eigentlich zweyerley Sorten: weisser Andorn, dieser hat eine weisse und zasichte Wurzel, aus welcher viereckigte, hohle, ästige, wollichte, graue Stengel entspringen, die ein bis zwey Ellen hoch sind; an den Gelenken desselben gehen zwey einander gegenüberstehende, weiche, haarichte, und gekerbte Blätter hervor, und weißlichte Blumen, die endlich einen schwarzen, rundlichen Saamen zurücklassen. Er wächst bey uns an den Weegen, und blüht im Julius und August; diese Sorte wird meistens allein in Apotheken geführt: der schwarze Andorn bekommt auf einer viereckigten, schwarzen und haarichten Wurzel viele Stengel, hat rauhe, runde, schwarze, stinkende, derbe, auch grössere Blätter, als der weiße, trägt weiße, meist purpurfarbene Blumen, welche wie ein Rad in die Runde um den Stengel herum wachsen. Die Blätter öffnen Verstopfungen, reinigen und stärken den Magen, und werden auch äusserlich wider den tollen Hundsbiß und ähnliche Uebel gebraucht.

Androsace, s. Mannsschild.

Androsaemum, Androsemon, s. Johanniskraut.

Anemone, Windröslein, sind bekannte Blumengewächse, mit tuberosartigen Wurzeln, und deren Kraut der krausen Peterstillie ähnlich ist. Die Blumisten treiben damit viel Verkehr. Sie werden in breit- und schmalblätterichte, einfache und gefüllte eingetheilt. Es giebt einfärbige, nemlich weisse, blaue, rothe und purpurfarbne, und auch bunte, wo mehrere Farben schön gemischt sind. Die Blumenhändler haben deren wohl hundert Sorten, die alle ihre eigene, zum Theil sehr sonderbare Namen haben.

Digitized by Google

Anethum, ſ. Dill.

Anethum cimicum, ſ. Koriander.

Anethum urſinum, ſ. Dill.

Angelika, Engelwurz, nach L. Angelica archangelica, eine braune, ſcharfe, und etwas bittere Wurzel, von gutem Geruch; der Stengel dieſes Gewächſes wird zwey bis drey Ellen hoch, iſt dick, ſtreifficht, knöpficht, wie ein ſtark Rohr, und auch inwendig hohl; die Blätter ſind zerſpalten, und dunkelgrün von Farbe; es wächſt häufig bey uns in Gärten, und fordert da einen gut zugerichteten, feuchten und fetten Boden. Es blüht im Julius. Die Wurzel wird häufig in der Medicin gebraucht. Die meiſte Angelika liefern uns Böhmen und die Schweiz. Aus Frankreich kömmt viel eingemachte zum Handel.

Angelika, wilde, Angelica ſylveſtris minor, nach Hr. von Linnee, Ægopodium podagraria, ein Kraut aus dem Geſchlecht der Umbellen, wo fünf blätterichte unregelmäßige Blümchen beyſammen in einem Blumenbuſch oder Kreiſe ſtehn. Es kömmt in Kraft mit dem vorſtehenden ziemlich überein und hat auch faſt denſelben Geruch und Geſchmack.

Angelots de livarot, eine Art vortreflicher franz. Käſe, die im Païs d'Auge in Normandie gezeugt werden.

Angerblume, ſ. Maßlieben.

Angerblümlein, Gänſeblume, bellis perennis L., wächſt faſt allenthalben auf den Wieſen und Feldern; und iſt ein gutes Heilkraut bey Leber- Milz- Bruſt- und Gichtkrankheiten, Wunden u. dgl. In Apotheken wird vorzüglich das friſche Kraut als ein antiſcorbutiſches Mittel, und die Tinctur zum Kühlen angewandt.

Angleterre, ſ. Taffent.

Angola, auch uva Angola, eine Art länglichter, ungedin ſchmackhafter Roſinen, die um Bologna im Kirchenſtaate gezeugt werden. Man verſpeiſet ſie bey der Tafel als Confect.

Angoumois - Saffran, ſ. Saffran.

Angoumois-Wein, ein guter rother Franzwein, der über Cognac, Rochelle ꝛc. nach Holland und Norden ausgeführt wird. Er wird nach Tonneaux von ſieben und zwanzig Setiers gehandelt.

Anguilla, Anguillotti, ſ. Aal.

Anguria, ſ. Citrulle.

Animaharz, Gummi Anime, iſt ein hartes, auswendig weiſſes, inwendig aber weißgelbes, etwas durch-

sichtiges, und mürbes gummichtes Harz, das, wenn man es anzündet, einen sehr guten Geruch von sich giebt. Es wird aus Brasilien und Neuspanien nach Europa gebracht. Das beste muß schön weiß, fein, trocken und rein seyn. Es wird meistens äusserlich zu Rauchwerk wider Flüsse, und zu heilenden Wundpflastern verbraucht.

Annil, s. Indigo. In Spanien heißt man Annil-azul den blauen, und Annil-Morado den violetten Indigo.

Anjou-Wein, eine Art blanker und auch rother Franzweine, so in Menge über Nantes nach den französischen Kolonien, nach Holland und Norden ausgeführt wird. Er ist in Pipen von anderthalb Muids. Die blanken sind etwas süßlicht, dauren lange, und sind am beßten, wenn sie sich schon etwas abgelegen haben.

Anis, Anissaamen, l. anisum, ein bekannter warmer Saame, der nicht nur auswärts, sondern auch bey uns in Deutschland, vornehmlich in Mähren, Thüringen, Franken, und dem Sachsen-Gothaischen häufig wächst, und wie das Korn ausgesäet und eingeärndtet wird. Man verkauft den Anis nach Scheffeln und Metzen, oder auch nach Centnern und pflegt ihn im Frühling zu säen, und im Herbste einzusammeln. Der größte, recht dickkörnige, reine, und würzhaft schmeckende ist der vorzüglichste. Es wird auch viel von diesem Artikel aus Polen über Danzig und Breslau, nicht weniger von der Insel Maltha und aus Apulien im Neapolitanischen über Bari, Livorno, Marseille und Amsterdam zum Handel gebracht. Von Deutschlands Oertern liefert Erfurt viel davon. Der Anis aus dem Neapolitanischen ist in Güte, und in Größe der Körner allem übrigen vorzuziehen. Die Waare wird von den Brantweinbrennern häufig zu Aquaviten, von den Conditorn zum Ueberziehen mit Zucker, und von Apothekern zu allerhand Präparaten verbraucht. Das Kraut blüht wie der Fenchel, oder Kümmel, hat rund gekerbte Blätter, welche, je höher sie steigen, je schmäler werden. Der Anis stärkt und erwärmt die Glieder und das Haupt, vertreibt den Schwindel, macht ein klar Gesicht, erweckt Lust zum Essen, zertheilt die Winde u. dgl. Zu Amsterdam wird diese Waare mit verschiedener Thara gehandelt; als, der von Alicante mit acht Procent, der Römische sechs Proc.,

Digitized by Google

Proc., und der von Maltha mit willkührlicher Thara. Zu Hamburg giebt man auf den Apuliſchen Anis 3 bis 4 Pfund Thara. Zu Alicante verkauft man ihn nach Cantaro u. ſ. w.

Aniſum ſtellatum, ſ. Badian.

Anker, ein bekanntes Schiffgeräth, von verſchiedener Größe und Geſtalt, das daher auch unterſchiedliche Benennungen hat; es giebt Fluth- und Ebbeanker, Sitzanker, Wurfanker, große oder Pflichtanker, Tay- oder Gabelanker, Hafenanker, vierärmige Anker, u. ſ. w., auch hat man drey- vier- und fünf zackigte ꝛc. Es werden davon in den Seeſtädten, vorzüglich in Schweden, viele verfertigt, weil das ſchwediſche Eiſen, wenn man ihm etwas ſpaniſches zuſetzt, am beſten dazu taugt. Sie ſind eine Waare der Grobſchmiede, und werden von einer eigenen Art, die man Ankerſchmiede heißt, gemacht. Die kleineren werden Stückweiſe nur nach dem Geſicht, die großen aber nach Schtt gehandelt.

Anſchovis, Clupea Encraſicolus L., fr. anchois, i. acciughe oder Anchiode, ſind kleine Fiſche, die den Häringen, oder auch den Sardellen ziemlich gleichen. Doch ſind ſie von den erſtern darinne unterſchieden, daß ſie bey weitem nicht ſo groß, und von den Sardellen wieder darinne, daß dieſe platter ausſehen, und man ihnen die Köpfe abgenommen hat. Die Anſchovis kommen, wie die Sardellen, zugsweiſe aus dem Ocean durch die Meerenge von Gibraltar ins mittelländiſche Meer, und werden an der Engliſchen, Norwegiſchen und Catalaniſchen Küſte, wie auch an der von Provence und Bretagne in großer Menge gefangen, hernach eingeſalzen und verführt. Die Zubereitung geſchieht ſo wie bey den Sardellen, nur läßt man den Anſchovis die Köpfe. Die Provencer kommen in Fäßchen von vier und zwanzig, oder halben von zwölf Pfund zum Handel. Die Spaniſchen werden gar leicht thranicht und halten ſich weniger. Man muß ſie überhaupt in friſchen Kellern verwahren, und die Gebinde immer veſt zuhalten. Man ißt dieſe Fiſche entweder roh, in dem wälſchen Salat, oder auch gekocht in allerhand Speiſen, Brühen u. dgl. Auch Bourdeaux ſchickt viel Anſchovis, und zwar in Gläſern und Kiſten, zum Handel. Aus den ſchlechteſten Anſchovis brennt man

Thran, der von den Ledergerbern sehr gesucht wird.

Anser, s. Gans.

Anserina, s. Gänserich.

Antalium, auch **Penicillus marinus**, **Dentalium entalis L**, eine Art Muscheln in Gestalt einer Federspuhle. Sie gehören eigentlich unter die Seeohren. Man findet sie hier und dort in Apotheken und Sammlungen.

Anthinum oleum, s. Rosmarinöhl.

Anthophylli, s. Mutternälken.

Anthora, s. Giftheil.

Anthos, s. Rosmarin.

Antimonium, s. Spießglas.

Antiquitäten, Antiquitätenkram, ist der Handel, den man mit allerhand alten Gemählden, Statuen, Münzen, geschnittenen Steinen, und andern sowol griechischen, als römischen Denkmälern der Kunst treibt. Dieser Zweig ist in Holland, England, Frankreich und Italien mehr im Flor, als bey uns in Deutschland. Es wird dazu erfordert, daß, wer sich damit abgeben will, ein gründlicher Kenner von dergleichen Werken sey, denn sonst kann der Antiquitätenhändler auf vielfache Art hinters Licht geführt werden, und dabey zu Schaden kommen. Die Italiäner z. B. verstehen die alten Münzen so genau nachzumachen, daß selbst gründliche Kenner solche kaum von den ächten zu unterscheiden im Stande sind. Ausserdem sind auch alte Kunstsachen und Antiquitäten, Waaren, deren Werth lediglich von der Schätzung der Liebhaber, Käufer und Verkäufer abhängt; die ersteren müssen Geld zum kaufen übrig haben, die andern aber müssen es, wenn sie nicht genug dafür bekommen, entbehren, und günstigere Gelegenheit abwarten können. Solche Antiquitätenhändler sollten von Rechtswegen Gelehrte seyn, und an großen Höfen, und bey vornehmen Herren, als für welche dieser Handel hauptsächlich gehört, gute Bekanntschaft haben. Ist das der Fall, so können sie manchmal sehr vortheilhafte Geschäfte machen. Sie müssen aber nothwendig von den berühmtesten Sammlungen genaue Wissenschaft haben, damit sie bey öffentlichen Verkäufen, Privatauctionen u. dgl. ihren Nutzen wahrnehmen können. Uebrigens versteht man jezt durch neuere Antiken (fr. **Antiques modernes**) Sachen, die aus der Gothenzeit herstammen, durch eigentliche

Antiken

Digitized by Google

Antiken aber alles, was in der Römer und Griechen Zeiten verfertiget worden ist.

Antonikraut, s. Braunellen.

Antraces, s. Steinkohlen.

Apalto di Cizella, eine Gattung roher neapolitanischer Seide, die stark nach Lyon ausgeführt wird. Man verarbeitet solche zu Grisetten und Droguetten. Auch heißt man Apalto, eine gewisse Gattung Senesblätter, die über Seyda und Marseille zum Handel kömmt.

Aparine vulgaris, oder aspera, s. Klebkraut.

Aparine laevis, s. Waldmeister.

Apfelbaum, Pyrus malus L., eine unter uns sehr bekannte Baumart, von mancherley Gattung und Unterschiede. Wir haben davon eine Menge Varietäten, die sich hauptsächlich von zweyen Stammsorten, nämlich einer süßen, und einer sauren herzuleiten scheinen. Die süsse Stammsorte wird Johannisholz = Johannis = Zwerg = oder Paradießapfel, genannt, und scheint zuerst aus Griechenland nach Italien, und von da zu uns nach Deutschland gekommen zu seyn; sie wächst nur niedrig, wie eine Staude, treibt aus der Wurzel mehrere Stämme, und trägt kleine gelbliche Früchte. Der Stammvater der übrigen, zahlreicheren, säuerlichen Sorten, ist der allgemein bekannte wilde, oder Holzapfelbaum, ein harter, dauerhafter, mittelmäßig großer Fruchtbaum, von sehr langsamen, sperrhaften Wuchse, dessen natürlicher Wohnplatz niedrige, schattige, mit fruchtbarer Erde versehene Wälder sind, oder ein mäßig lockerer, mit Sand vermischter Boden auf angebauten Feldern. Seine Kennzeichen sind: mit langen und harten Dornen besetzte Zweige, eyrunde, kurz zugespizte, etwas rauhe, am Rande sehr flach gezähnte Blätter, eine glatte, aschgraue Rinde, und eine weiße, oder weißröthlichte, ohne gemeinschaftlichen Stiel platt aufsitzende, schirmförmige Blüte, die für die Bienenzucht von großem Nutzen ist; auf diese folgen hernach die Früchte, welche in mancherley Veränderungen zum Vorschein kommen, aber von Geschmack überaus herbe, und roh fast gar nicht zu genießen sind; nichts destoweniger liefern solche sowol dem Wildpret, als auch dem zahmen Viehe, insonderheit bey Abgang der Buch = und Eichelmastung, den Schweinen eine sehr

angenehme und nahrhafte Speise. Der Landwirth benuzt diese Früchte zu Cyder, Essig und Brantwein; auch preßt man daraus einen sauren, dem Agrest gleichen Saft, der in Frankreich beym Fischkochen gebraucht wird, und da unter dem Namen Piquette oder Picasse bekannt ist. Die zahmen Abarten hingegen, die überhaupt ein milderes Fleisch, als die Birnen, haben, sehr gesund sind, und niemals, als nur wenn sie im Uebermaaße genossen werden, schädlich werden, ißt man entweder roh, oder man kocht, bäckt oder bratet sie. Das Holz vom Apfelbaume, das sehr hart, und von Farbe bräunlich ist, giebt ein schönes und zugleich leichtes Nutz- und Schirrholz für allerhand Professionen, Künstler und die Wirthschaft; die Tischler gebrauchen es zu Hobeln und allerhand Handgriffen, die Müller zu Kämmen der Räder, die Wagner zu Schlittenkufen und anderm dauerhaftem Geräthe, und bezahlen es recht gut. Die innere Rinde giebt mit Alaun gesotten, eine schöne gelbe Farbe. Der Gartenäpfel sind an zweyhundert Arten, von welchen die eine von der andern in Gestalt, Farbe und Geschmack abweichen. Mit den sogenamten Tyroler, besonders Rosmarin- Stern- Quitten- und Borsdorferäpfeln, Rouener Renetten, Leipziger und Altenburger Borsdorferäpfeln, wird ein wichtiger Handel nach auswärts getrieben. Frankreich schickt von seinen ganze Schiffsladungen nach den deutschen Seestädten, auch nach Norden. In der Normandie, und am Rheine im Mainzischen wird eine Menge Most und Essig daraus verfertigt. In Ungarn endlich werden die Aepfel häufig getrocknet, zum Theil eingemacht und so auswärts verführt.

Apfelsinen, süsse Pomeranzen, l. poma aurantia sinensia, i. portogalli; diese schönen Früchte sind ursprünglich aus Ostindien, und von da nach Spanien und Italien gekommen. Die besten sind die Genueser und die vom Lago di Garda. Jene kommen in Kisten von 400 Stück, diese aber von 500. Sie müssen fein dünnschälicht, saftig und schwer seyn. Man muß sie eben so sorgfältig, auch wohl noch mehr als die Citronen, verwahren.

Aphanes, nach Hr. von Linnee die kleinere Alchimilla.

Aphrosilinum, s. Frauenglas.

Apiastrum, ein Beyname der Melisse.

Digitized by Google

Apium hortense, s. Petersilien.

Apium hortense latifolium, auch **Apium dulce**, s. Sellery.

Apium macedonicum, s. Petersilien, macedonische.

Apium montanum, s. Bergeppich, Steineppich.

Apium paluſtre, oder **vulgare**, s. Eppich.

Apocynum, **Hundekohl**, **Eſelsmilch**, oder beſſer **Wattenkraut**, ein wildes Kraut mit buſchförmigen Blumen, und einer Fruchthülſe, die aus dem Piſtill erwächſt, worinne federartige Saamen befindlich ſind. Es wächſt im Orient, beſonders in Syrien und Aegypten an feuchten Orten von ſelbſt. In den ſüdlichen Provinzen Frankreichs bauet man auch die Gattung in Menge, weil man da mit den Federn Stühle und Küſſen ausſtopfet, wozu ſie wegen ihrer Elaſticität ſich vorzüglich ſchicken. Beſonders geben ſolche Küſſen gar bequeme Decken für Perſonen ab, welche mit dem Podagra behaftet ſind.

Apoſtemkraut, s. Scabioſen.

Applomades, eine Art niederländiſcher Leinwanden, die blaulicht von Farbe ausſehen, eine Elle bis fünf Viertel breit ſind, und beſonders von Gent ausgeführt werden. Sie werden zu Sommercamiſölern, Beinkleidern, Bettvorhängen und Unterfutter unter allerhand Kleider in den wärmeren Ländern, beſonders in Spanien und ſeinen Kolonien verbraucht.

Aprikoſenbaum und **Früchte**, l. **prunus armeniaca**. Dieß Gewächſe ſtammt aus Armenien her, von wo es nach Griechenland und Italien verpflanzt worden iſt. In der Klaſſe der Fruchtbäume ſteht der Aprikoſenbaum unter den mittelmäßig großen; er erreicht nur ſelten, auch bey dem beſten Wachsthum und in der herrlichſten Lage, eine Höhe von 25 bis 30 Fuß, inzwiſchen treibt er aber viele ſtarkbelaubte Aeſte, die ſich ſchnell umher verbreiten, und ihn nebſt den prächtigen Blüten, und Früchten, die er trägt, zu einer nicht geringen Zierde unſerer Gärten machen. Am alten Holze iſt die Rinde rauch, aufgeſprungen und ſehr ſchwarzbraun: bey jungen Trieben hingegen iſt dieſelbe glatt, glänzendgrünlich, und an der Sonnenſeite roth gefärbt. Die Blätter ſind groß, ſchön dunkelgrün, regelmäßig gezähnt, unten am Anhauge breit, rund und herzförmig, oben aber laufen ſie in eine Spitze aus. Am jungen Holze ſtehen ſie in abwechſelnden

Reihen, am alten aber hängen fünf auch sechs Blätter straußartig beysammen. Die Blüte sizt fest an den jungen Zweigen, ist weißröthlich, rosenförmig, und eine der ersten, die sich schon im April, und manchmal noch eher öffnet, und fleißig von den Bienen besucht wird. Die Frucht, welche nach Beschaffenheit der Sorten von verschiedener Größe, Farbe und Geschmack ist, sieht bey ihrer Reife kugelrund, goldgelbe, auf der einen Seite mehr oder weniger rothgefärbt aus, ist voller Saft, und durch eine sehr sichtbare Furche der Länge nach abgetheilt. Die Früchte sind sowol frisch zu essen, als zum Kochen, besonders aber mit Zucker einzumachen. Ihre Kerne können, wenn sie süß sind, wie Mandeln gegessen, die Bittern aber zu Rataffia gebraucht werden. Aus den gebrannten Steinen läßt sich eine chinesische Tusche bereiten. Die Früchte werden auch in Spalten geschnitten, getrocknet, und so zum Handel geliefert. Von condirten schicken Genua, Tours, und einige andere Oerter viel nach auswärts.

Apri radix, s. Ebereurz.

Aqua, s. Wasser.

Aqua fort, s. Scheidewasser.

Aqua marin, s. Berill.

Aqua regis, s. Königswasser.

Aquavit, fr. eau de vie, i. aqua vita, ein aus allerhand Kräutern, Wurzeln, Saamen und Gewürzen abgezogener Brantwein, der entweder destillirt, oder nur durch Aufgiessung, Auspressung und dergleichen Handgriffe zubereitet wird. Die Apotheker, Gewürzkrämer und Brantweinbrenner verthun von dieser Waare eine große Menge, da es an Liebhabern solcher geistigen Getränke allenthalben nicht fehlet. Die besondern Arten davon kommen unter ihren Titeln vor.

Aquifolium, s. Stechpalme.

Aquilegia, s. Glockenblume.

Arabisch Harz, gummi arabicum, f. gomme arabique, ist ein weißgelbes, hell und durchsichtiges Gummi von dem Sanbaume, Mimosa nilotica, einer ägyptischen Acacien, von wässerichtem und schleimichtem Geschmack, das aber selten unverfälscht und rein zur Handlung gebracht wird; gemeiniglich ists mit barbarischem, wie auch mit Pflaumen- Mandel- und Kirschbaumharze vermischt. Es kommt über Marseille, Venedig und Livorno zum Handel, und wird sehr häufig in den Fabriken, Manufakturen und Färbereyen verbraucht. Das beste muß

in

in gröberen, schön weißen, hell und klaren Stücken seyn. Es wird auch etwas in Medicin, und zwar wider scharfe Flüsse, Husten und Rauhigkeit des Halses, rothe Ruhr, Schärfe u. dgl. gebraucht. Man bringt die Waare aus der **Levante**, insonderheit aus dem glücklichen Arabien und den angränzenden Ländern. Jezt fehlt diese Gattung gar oft, und statt ihrer muß man sich mit **Senegalgummi** behelfen.

Arac, Arrak, eine Art starken Brantweins, der in Indien aus Reis gebrannt wird, und mit dem man theils schon in Ostindien, theils auch in **Europa** einen beträchtlichen Handel treibt. Den meisten liefern **Goa, Colombo, Batavia**, und einige andere Oerter. Der beste ist der, welcher aus dem inwendigen Safte der Coccosnüsse mit Reis vermischt, abgezogen worden. Er wird von den ostindischen Kompagnien, wie auch von der königl. dänischen asiatischen Gesellschaft nach Europa gebracht. Man handelt die Waare in ganzen und halben Fustagen, die in Holland bey den Verkäufern 265 bis 700 fl. gelten, zu Koppenhagen aber nach Orhöft. Man gebraucht den Artikel bey uns vorzüglich zum Punsch machen, zu welchem Getränke die Engländer ihren Jamaikaarrak verbrauchen, der auch die stärkste Arrakgattung unter allen ist.

Arbois, eine gute Sorte Franzwein, die in **Franchecomte** gezeugt wird. Es giebt rothen und weissen, jener ist aber schlechter als dieser leztere. Der blanke giebt den Mittelsorten vom **Champagner** nicht viel nach, verträgt aber das allzu weite Verführen nicht. Auch führt diesen Namen eine gute Art franz. Käse, die ebenfalls in der vorgenannten Provinz gewonnen, und hier und dort abgesezt wird.

Arbor ex Florida, s. **Sassafras**.

Arbor vitae, s. **Lebensbaum**.

Arbutus, comarus, s. **Erdbeerbaum**.

Arbutus, uva ursi, s. **Bärentraube**.

Arcanne, rubrica fabrilis, eine schwere, dunkelrothe Erde, auch **Röthel**, die theils den Zimmerleuten, ihre Schnüre damit zu färben, theils das Holz zu bezeichnen dient. Die rechte Gattung ist eine färbende eisenhaltige Bergart, die andere aber wird aus gebranntem Ocker gemacht. Man braucht sie auch in

der Medicin an die Stelle des Blutsteins.

Arctium lappa, s. Klette oder Grindwurzel.

Arcy, ein Burgunder von der dritten und vierten Classe der Weine, die über Auxerre verführt werden.

Ardanne, eine Gattung persianischer Seide. Dem Range nach die dritte.

Ardasse, eine **levantische Seide**, so man über **Smyrna** zum Handel bringt. Die **Lyoner** gebrauchen solche, und lassen daraus Nähseide verfertigen. Die kömmt in Ballen von ungefär zweyhundert Pfund.

Ard sine, der Gattung und Feine nach die zweyte unter den persianischen Seidearten: sie ist größtentheils gelb, in kurzen und dünnen Massen, mit groben und schlechten Bändern umschlagen.

Areca, **Arekanuß**, ist die Frucht von dem Gewächse, das Hr. von Linnee **Areca Catechu** nennt, und das auch unter dem Namen **Pinan** oder **Pinangbaum** bekannt ist. Es gleicht ziemlich den Palmbäumen, und treibt an der Spitze zwischen den Blättern lange Stengel hervor, woran sich anfänglich weisse Blumen büschelweise ansetzen, auf die endlich die Früchte folgen, deren oft ein paar hundert an einem Büschel sitzen. Die Frucht selbst sieht aus wie eine Nuß oder Eichel, davon die Schaale anfänglich grün, aber wenn sie reif geworden, gelb, weich und rauh ist. Der Kern ist weiß, hart, und voll rother Adern; er wird nicht nur unter die Chocolade genommen, sondern auch von den Ostindiern mit Betelkraut gekäuet; sie sind der Meynung, daß die Arekafrucht die Dauung befördere. Die vornehmste Wirkung besteht wohl darinne, daß sie den Mund reiniget, und die Lippen samt den Zähnen roth färbt. Der Gebrauch dieser Kerne mit dem Betelkraute ist in Ostindien äusserst stark; beyde Artickel werden aller Orten zu Verkauf gebracht: die Vornehmen im Lande halten solche stets entweder in der Hand, oder lassen sie sich in kostbaren Gefässen nachtragen: man sezt solche bey Besuchen seinen Gästen vor u. dgl. Auf der Küste von **Coromandel** werden mit diesen Kernen die Cattune gefärbt. Auch bereitet man daraus die Catechuerde.

Aredas, oder **Aridas**, eine Art ostindischer leichter Zeuche oder Taffente. Sie wird in Ostindien aus gewissen glänzenden Fasern oder Fäden

den gemacht, die man von einigen ſeidenartigen Kräutern und Pflanzen gewinnt. Man nennt ſie auch wohl Grastaffent, oder Grasaridas. Die Kompagnien bringen ſolche zu Verkauf.

Argemone, ſ. Mohn, dornichter.

Argentaria petraea, ſ. Tormentill.

Argent haché nennt man ſtark überſilbertes Kupfer, woraus allerhand Arbeiten, die ſich äuſſerlich wie von ächtem Silber ausnehmen, verfertigt werden. Man macht davon ſehr zierliche Tafelſervice, Leuchter, Schnallen und andere dergl. Sachen. Von den Fremden liefern die Engländer, und von unſern Landsleuten die **Wiener**, **Carlsbader** ꝛc. das beſte in dieſer Art.

Argentina, ſ. Gänſerich.

Argentine croisée, ein franz. Zeug, deſſen Kette von Seide, der Einſchlag aber von Baumwolle gemacht wird. Er wird beſonders in **Limoiſin** gewebt, und ſehr ſtark zu Mannskleidern verbraucht. Man hat ihrer von allerley Farben. Sie halten ein und zwanzig franz. Zoll in die Breite und verſchiedentlich in die Länge.

Argenti ſpuma, ſ. Silberglätte.

Argentum, ſ. Silber.

Argentum muſicum, ſ. Malerſilber.

Argentum vivum, ſ. Queckſilber.

Argilla, ſ. Thon.

Argouges, ſind franz. Leinen nach Art der **Bretagnes**, die vorzüglich nach Spanien ausgeführt werden.

Arisarum, ſ. klein Aaronskraut.

Ariſtolochia, ſ. Oſterlucey.

Ariſtolochia Clematitis L., ſ. Erdrauch.

Arles, eine Sorte Schnupftaback auf ſpaniſche Art, die in Frankreich nachgemacht, und in Paketen von vierzehn Unzen zum Handel gebracht wird. Man hat davon ſogenannten **Arles ſupérieur**, **ſéconde Sorte** und **petit Arles**.

Armagnac, ein weiſſer Franzwein, ſo zu **Bayonne** geladen, und beſonders nach Norden verführt wird.

Armeniaca Prunus, ſ. Aprikoſen.

Armenierſtein, **lapis armenius**, ein meiſtens **grünblauer** oder **lichtblauer Stein**, der hin und wieder mit glänzenden Sandkörnchen durchſäet iſt. Man brachte ihn ehmals aus Armenien, aber jezt wird er in vielen Gegenden von Deutſchland, beſon-

Digitized by Google

besonders in den Kupfer- und Silberbergwerken von Tyrol, bey Bulach im Würtembergischen und anderwärts angetroffen. Von diesem Steine wird das künstliche Bergblau, und vom eigentlichen Lasursteine die feine und kostbare Farbe Ultramarin verfertigt. Es giebt von diesem Bergblau unterscheidliche Sorten, immer eine feiner, als die andere, nachdem nemlich der Stein recht zart gerieben, gewaschen, und vom Sande gesäubert worden ist.

Armenischer Bolus, s. Bolus, bolus Armeniae.

Armoisin, i. Ermesino, ein dünner und leichter Futtertaffent, so zuerst in und um Lucca in Italien fabrizirt worden ist, jezt aber zu Lyon Avignon, Nimes und Tours in großer Menge nachgemacht wird. Zu Avignon webt man auch halbe Armoisins, die noch viel leichter und dünner als jene ausfallen. Man hat aber auch hier und dort dicke, oder dreydrätige Sorten, wie z. B. zu Florenz, Mantua, Neapel und Turin; diese werden vornehmlich zu Vorhängen, Decken und allerhand Unterfutter unter Kleider verbraucht. Die rothen Farben in diesen Zeuchen sind unächt. Die Stücke halten fünfzig, sechzig auch wohl mehrere Ellen. Die Breite ist fünf bis sieben Viertel Leipziger Elle. Man hat auch gestreifte, getüpfelte, einfärbige, wandelfarbene u. dgl. Es ist ein currenter Artickel nach Polen, Rußland, in die Türkey, Moldau, Wallachey u. s. w. Es giebt welche, die auf französ. Art zusammengelegt sind, und auch auf italienische oder breite.

Armoniacum sal, s. Salmiak.

Armoracia, s. Meerrettig, wilder.

Arnica, s. Wolverley.

Arnoglossum, s. Wegbreit.

Aronwurz, Arum, deutscher Ingwer, Magenwurz, Zehrwurz, ist die Wurzel von einem wilden Kraute, das bey uns an fetten und schattigten Orten wächst; es blüht im März, hat viel körnichte Beeren, eine zarte und lange Wurzel, woraus viele andere weisse, dünne und länglichte Nebenwurzeln hervorkommen, und hat einen scharfen, recht brennenden Geschmack. In der Medicin wird das Kraut nicht gebraucht, sondern nur die Wurzel, welche den Harn und das Gift zu treiben die Eigenschaft besizt.

Arquebusade, eine Art Wundwasser, die in unsern Apotheken

theken verfertigt, und auch aus Montpellier eingeführt wird.

Arſenicum, ſ. Hüttenrauch.

Arſenicum rubrum, ſ. Rauſchgelb.

Artemiſia, ſ. Beifuß.

Arthanita, ſ. Schweinbrot.

Arthritica, ſ. Primel oder Schlüſſelblume.

Artiſi, ſ. Bocksbart.

Artimino, ein weiſſer, angenehmer italieniſcher Muſkateller, der in Toſkana gezeugt, und über **Livorno** ausgeführt wird. Man verſchickt ſolchen ſchon abgezogener in Flaſchen.

Artiſchoken, Cynara Scolymus L., ein bekanntes Küchengewächſe, das wir hier darum mit aufführen, weil es getrocknet häufig aus Frankreich über **Bourdeaux** zum Handel kömmt. Auch mit dem Saamen deſſelben wird von Italien aus einiger Handel in andere Länder getrieben. Beyde Artickel handelt man Pfundweiſe.

Arum, ſ. Aronwurz.

Arum aegyptiacum, eine Art orientaliſcher Aronwurzel, die Hr. von Linnee, **Arum Colocaſia** nennt.

Aruncus, nach Hr. v. Linnee der Geißbart.

Arundo paluſtris, Rohrſchilf.

Arundo ſativa-italica, indica, ſ. Spaniſchrohr.

Asarina Antirrhinum L., ſ. Steingundermann.

Aſarum, Haſelwurz.

Aſche, Aeſche, Thymallus, Thymus, oder Salmo thymallus L., eine Fiſchart, die der Forelle ſehr ähnlich iſt; ſie ſieht auf dem Rücken bräunlich, auf den Seiten aſchgrau, und an dem Bauche weiß aus, hat nahe am Kopfe zwey Floſſen, eine auf dem Rücken, zwey am Bauche, eine bey dem Hintern, und noch ein paar, die den gleichſam von einander getheilten Schwanz machen.

Asbeſt, Erdflachs, Amianthus, iſt ein faſichter, ſchwarzgrünlicht-ſchieferichter Stein, welcher ſich wie Federn von einander reiſſen läßt, und durchs Feuer nicht verzehrt oder verbrannt wird, daher auch die Römer und orientaliſchen Völker, wie man ſagt, vor Zeiten eine unverbrennliche Leinwand daraus gewebt haben, in ſolche wurden der vornehmen Leute Körper eingewickelt, wenn man nach ihrem Tode die Aſche unvermengt erhalten wollte. Wie aber dies Gewebe ſich mag haben verfertigen laſſen, iſt heutzutage nicht mehr bekannt. Der Asbeſt wird jezt in Menge in verſchiede-

schiedenen Gegenden unsers Welttheils, besonders in Böhmen und Ungarn gefunden. Er wird in der Medicin angewandt.

Asche, cinis, ist der irdene Theil vom Holze oder andern Dingen, der davon übrig bleibt, wenn sie vom Feuer verzehrt worden sind. Es wird mit diesem Artikel viel gehandelt, weil man ihn zu vielerley braucht, z. B. zum Lauge- und Seifemachen, in den Schmelzöfen, auf den Bleichen, zu Färbereyen, in Glashütten und Potaschsiedereyen ꝛc. Die ausgelaugte Asche wird von den Seifensiedern an die Landleute, die Aecker und Wiesen damit zu düngen, wieder verkauft. Diejenigen, die sich aufs Aschebrennen legen, werden Aescherer oder Aschbrenner genannt. Diese Leute verstehen aus dem Grunde, wenn das faule Holz reif genug zum Brennen ist, denn wenn solches mehr wegglimmt, als brennet, so giebts mehr Asche aus. Die Asche zu brennen verfährt man auf verschiedene Art, entweder man macht Löcher in einen hohlen Baum, zündet ihn von innen an, und läßt ihn so ausglimmen, oder man läßt faul Holz und Reissig in große Haufen zusammentragen, und glimmt es an. Die erstere Art giebt viele und reine Asche, die leicht aufzunehmen ist. Die Asche wird gewöhnlich bey Scheffeln und Vierteln gemessen und verkauft. In Frankreich wird die Asche von den abgestreiftn Tabacksrippen bey den Leinwandbleichen gebraucht, und stark verführt. Mit Torfasche wird von Holland aus nach den österreich. Niederlanden ein beträchtlicher Handel getrieben.

Aschiar, s. Achiar.

Asclepias, s. Schwalbenwurz.

Asclepias aizoides, das fette Aeskulapkraut, ein Kraut, das bey uns nur in Gewächshäusern gezogen wird, und weiter nichts wesentliches zur Handlung abgiebt. Asclepias syriaca ist eine andere Gattung von dem vorgenannten Gewächse. Die wollichten Theile von dieser Pflanze werden zu Neapel zu allerhand kleinen Geweben, insonderheit Strümpfen, Mützen und Nachthauben verarbeitet.

Ascyrum, s. Harthen oder Johanniskraut.

Aselli, s. Asselwürmer.

Asellus, s. Stockfisch.

Asja, s. Achia.

Asmannshausner, ein rother Rheinwein, welcher um das Pfarr-

Pfarrdorf gleiches Namens im Maynziſchen gewonnen wird, und dem Burgunder ziemlich gleich kömmt.

Aſpalatholz, Aſpalati lignum, Rhodiſer Dorn, wächſt in Syrien, Aegypten, und auf der Inſel Rhodus. Es iſt die Wurzel oder das Holz eines noch unbekannten Baums, ein holzichter, von vielen Adern durchwundener Span, deren unterſchiedliche Farben es hier und dort röthlich machen, da es ſonſt wie Buchsbaum auszuſehen pflegt. Dabey iſt es ſchwer, öhlicht, mit einer grauen Rinde umgeben, und von etwas bitterm Geſchmack. Die Wahrheit zu ſagen, ſo laſſen ſich davon dreyerley Gattungen herausbringen, wovon die eine dem Adler- oder Agalochholze, die zweyte dem Aloesholze, und die dritte dem gemeinen Roſen- oder Rhodiſerholze gleicht. Das Aſpalatholz wird nicht nur in Apotheken, zum Parfumiren u. dgl. gebraucht, ſondern die Tiſchler und Ebeniſten verfertigen daraus allerhand ſchöne Möbeln und koſtbaren Hausrath, inſonderheit Schreibtiſche, Toiletten für Damen, Commoden, Käſtchen, Tiſche, Bettſtellen u. ſ. w.

Aſparagus, ſ. Spargel.

Aſpe, ſ. Eſpenbaum.

Aſperula odorata, ſ. Waldmeiſter.

Aſphaltum, ſ. Judenleim.

Aſphodel oder **Aſphodill**, ſ. Goldwurz.

Aſprino, ein köſtlicher italieniſcher Wein, ſo um Averſa im Neapolitaniſchen gezeugt, und beſonders nach Rom verführt wird.

Aſſa dulcis, ſ. Benzoe.

Aſſa foetida, ſ. Teufelsdreck.

Aſſelwürmer, Kellerwürmer, Tauſendfüſſe, l. Aſelli oder Millepedes, ſind bekannte Ungeziefer, die gemeiniglich einen Queerfinger lang, und halb ſo breit, bleichſchwarz von Farbe, und auf jeder Seite mit ſieben Füſſen verſehen ſind. Sie halten ſich inſonderheit in Kellern, unter altem Gemäuer, faulen Holze, in dicken, naſſen Waldungen, an ſumpfigten Oertern u. dgl. auf. Wenn man ſie anrührt, ſo ziehn ſie ſich zuſammen; ſie mehren ſich durch kleine Eyer, welche wie weißglänzende Perlen ausſehen. Ihr Nutzen in der Medicin iſt vielfältig, indem ſie vorzüglich viel flüchtiges und ſcharfes Salz enthalten. Die Präparate daraus haben die Eigenſchaft zu öffnen, zu verdünnen und aufzulöſen, und werden wider die Bräune, Gelb-

Gelbſucht und dgl. angewandt.

Aſter, ſ. Sternkraut.

Aſtragaloides und Aſtragalus, ſ. Wirbelkraut.

Aſtragalus leporum, ſ. Haſenſprung.

Aſtragalus monspeliacus, ſ. Beilkraut.

Aſtragalus porcorum, ſ. Schweineſprung.

Aſurblau, eine blaue Farbe, welche aus dem **Laſurſteine** verfertigt wird, aber nicht beſtändig iſt, ſondern mit der Zeit ins grünlichte übergeht.

Athanaſia, ſ. Rainfarn.

Atlas, fr. ſatin, i. raſo oder ſatino, ein ſeidener, geköperter, ungemein glatter und glänzender Zeug, der von ungedrehten, einförmigen Fäden, entweder ganz glatt, oder mit Streifen und Blumen gewebt wird. Man verfertigt denſelben ſo, daß der Einſchlag auf der rechten Seite gar nicht zum Vorſchein kömmt. Man hat den Zeug von allen möglichen Farben und Schattirungen; es giebt bloß ſeidene, auch reiche und halbreiche, ſtreifige, genuſterte, mit Muſchen, Blumen, Ranken, gemalte ꝛc. In den Fabriken zu **Tours** und **Lyon** werden die beſten reichen und auch ſeidenen geblumten Atlaſſe gewebt, man hat ihrer da von fünf Livres die Aune oder den franz. Stab, bis auf achtzig im Preis. Was die glatten Sorten dieſer Zeuge aber betrift, ſo behaupten darinne **Florenz**, **Turin** und **Genua** unſtreitig den Vorzug: übrigens iſt falſch, was in einigen Wörterbüchern ſteht, daß die rothen Farben bey dem ſeidenen Atlas unächt wären. Nur bey den leichten, oder **Luccheſer** und **Mantuaniſchen** Atlaſſen findet dieß würklich ſtatt, aber bey den beſſeren Sorten nicht. Die Atlaſſe werden jezt auch hier und dort in Deutſchland, beſonders in der Schweiz, zu **Wien**, **Berlin** und **Leipzig** ziemlich gut verfertigt. Die ſchlechteſte Gattung unter den ſeidnen Atlaſſen iſt der chineſiſche, uneigentlich ſogenannte moſkowitiſche oder oſtindiſche, den man bey uns auch Bällchen- oder Rollatlas nennt. Die Arbeit daran hat aber ſo etwas eigenthümliches an ſich, vornehmlich in den Blumen, daß unſere Weber ſie noch immer nicht vollkommen nachzumachen im Stande ſind. Man kann ſie leicht waſchen und wieder reinigen, ohne daß ſie das geringſte von ihrem Glanze verlieren, oder das Gold und Silber verdunkelt wird.

Im

Im übrigen jedoch haben diese ostind. Atlasse die Güte und das Ansehen der französischen oder italienischen Waare nicht. Die Gattungen, welche die Kompagnien bey ihren Verkäufen aufstellen, sind z. B. bey der holländ. ostind. Gesellschaft glatte zehnfädige Atlasse, so 45 Cobidos lang und 2 breit, dergleichen bandstreifige, und gestreifte von der sogenannten neuen Sorte, von 60 bis 65 fl. im Preis, gestickte zwölffädige, von gleicher Länge und Breite, das Stück 210 bis 225 G., gestreifte mit gemahlten Guirlanden, auch Gold und Silber dazwischen, 62 bis 70 G., gestreifte und andere zu Möbeln und Tapeten, auch glatte, gemahlte mit Gold und Silber zu Kleidern, 70 bis 80 G. u. s. w. Die dän. asiat. Kompagnie liefert glatte Atlasse, die 26 Ellen lang und eine und ein Sechstheil breit sind. Die italienischen Atlasse sind drey Viertel bis 15 Sechszehntheil nach leipziger Maaß breit, und die Stücke halten 90 bis 100 Ellen; die französischen meistentheils 40 bis 50 Stäb.

Atlasband, heißt man seidene Bänder, welche Atlasartig gewebt werden, und entweder einfach, oder auf einer Seite, oder doppelt und auf beyden sind.

Atlas von Brügge, satin de Bruges, eine Art Atlas, bey welchem die Kette von Seide, der Einschlag aber von Leinen ist. Sie führt ihre Benennung von Brügge in Flandern, wo die erste Fabrik von diesen Geweben zu Stande kam, jezt aber wird der Zeuch an verschiedenen Orten nachgemacht. Das meiste wird zu Tapezirung der Zimmer, Polsterüberzügen und dgl. verbraucht. Die Gattung ist meistens gestreift; sie hält 20 franz. Zoll in die Breite.

Atlas, türkischer, heißt ein halbseidener, auf Atlasart gewebter Zeuch, wo der Grund von Baumwolle, die Streifen aber von Seide sind. Er ist in Stücken von 22 bis 24 Ellen, und beynahe einer leipziger Elle breit. Es wird hiermit ein starker Handel aus der Türkey nach Rußland, Polen, der Moldau, Wallachey ꝛc. getrieben.

Atriplex canina, s. guter Heinrich.

Atriplex hortensis, s. Melde.

Atriplex marina, s. Meermelde.

Atriplex moti fructu, s. Erdbeerspinat.

Atriplex silvestris, s. Gänsefuß.

Attich, Ackerhollunder-, Sam-

Sambucus ebulus L., auch niedriger Hollunder bey uns genannt, ist ein Gewächse, das dem gewöhnlichen Hollunder sehr gleicht, nur daß es nicht zu einem Strauche erwächst, sondern jährlich bis auf die Wurzel vergeht. Es bekömmt einen viereckigten, und knopfigten Stengel, Blätter wie die Mandeln, jedoch etwas länger, welche in unterschiedlicher Weite von einander an dem Stengel hervorwachsen, rings herum gekerbt sind, und übel riechen. Oben hat es Krönlein, Blumen, die weiß und purpurfarben an den Spitzen gesprengt sind; Beeren, wie der ordentliche Holder, und eine lange Fingersdicke Wurzel. Diese leztere purgirt gar heftig, so wie auch der Saame; die Keime und Blätter werden mit Wein aufgegossen, und zu Purganzen angewandt. Diese sind schon viel gelinder, als jene. Auch der dickgesottene Saft wird vielfach gebraucht.

Avalon, ein sehr guter Burgunderwein, der um den Ort gleiches Namens gezeugt, und in ganz Europa verführt wird. Es geht davon viel nach **Paris**, **Amiens** und **Rouen**, wie auch nach England und Deutschland. Man unterscheidet ihn auf der Stelle in dreyerley Classen: der von der erstern ist sehr fein, angenehm und köstlich von Geschmack und läßt sich zur See verschicken: der zweyte giebt einen sehr guten Tischwein, der sehr gesund ist: der dritte dient zum gewöhnlichen Getränke. Diese leztere ists, welche gemeiniglich den beyden besseren Sorten schadet; denn betrügerische Weinhändler in diesem Lande geben sie für die beßte Gattung der **Avalon**weine aus, und verkaufen die feinsten Sorten, die sie darunter finden, für **Beaune**wein.

Aubagne, eine Gattung **Provencerwein**, so über **Marseille** ausgeführt, und nach **Millerotte** gehandelt wird.

Aubigny, ein guter Franzwein, der im Gebiet von **Langres** gezeugt wird, und in der Güte den Mittelsorten des Burgunders gleich kömmt. Er wird nach Paris, Flandern, Lothringen und a. O. ausgeführt.

Aucuparia, s. Ebereschen.

Avellana, s. Haselnuß.

Avena, s. Haber.

Avender, oder **Avander**, eine Art gezogener Tischzeuge, so in verschiedenen Gegenden des franz. Flandern verfertigt wird. Die Serviettenstücke halten dreyßig bis dreyßig und einen viertel Stab; die zu Tischtüchern hingegen acht und zwanzig

zwanzig bis neun und zwanzig.

Augenkraut, ſ. Wolfbeer.

Augennicht, ſ. Allmey.

Augenſtein, belloculus, wenn ein **Onixfarbener** Ring einen Chalcedonpunkt wie eine Sehe im Auge umſchreibt, heißt man dieſen Stein den **Augen-Onix**, oder Augenſtein. Oft giebt es zwey, drey, auch wohl mehrere Augengeſtalten von **Onix** in einem Steine. **Katzenauge**, nennt man den **Onix**, der mit bunten Farben ſpielt.

Augentroſt, Euphraſia, Euphragia, Ophtalmica, ein wildes Heilkraut, das an ſandigten und graſigten Orten wächſt. Es iſt ein Sommergewächs, deſſen Blumenhelm fünfmal eingeſchnitten, hat eine dürre, holzige Wurzel, haarige Stengel einer Spanne lang, kleine dunkle, gekerbte Blätter. Es blüht im **Julius** und **Auguſt**. Unter den mannichfaltigen Kräutern für die Augen iſt dieſes hier eines der vorzüglichſten, und wird für alle Zufälle des Geſichts, zum ſtärken, vertheilen und dgl. gebraucht.

Augsburger Arbeit, dieſe beſtehet meiſtentheils aus getriebener oder auf andere Art wohl gemachter Gold- und Silberarbeit, ſchönen und künſtlichen Schreibtiſchen, Uhren, Kupferſtichen, und tauſenderley andern ſchönen und artigen Sachen. Dieſe Art Arbeit hat man vor Jahren für die feinſte in ganz Deutſchland gehalten; jezt aber giebt es Künſtler genug in andern deutſchen Städten, z. B. zu **Berlin**, **Wien** ꝛc., die eben ſo ſchöne und wohl zum Theil noch beſſer in die Augen fallende, mit Geſchmack verfertigte Sachen liefern, als Augsburg. Das **Augsburger** Silber hält man, was die Probe betrift, mit für das beſte in Deutſchland, daher kömmt es, daß die daſigen Kaufleute und Künſtler ihre Artickel nicht nur weit und breit abſetzen, ſondern auch von den Ausländern ſtarke Beſtellungen erhalten.

Auguſtine, eine Zeugart in Frankreich, von Baumwolle und Seide, ſo beſonders in und um **Rouen** gewebt wird. Sie iſt ſieben Sechszentheil eines Stabs breit, und wird zu Kleidung angewandt.

Augy, ein Burgunderwein, ſo über **Auxerre** verführt wird. Er gehört der Güte nach in die dritte oder vierte Claſſe.

Avignons, ſ. Taffent.

Avignonsbeeren, graine d'Avignon, ſind Färbekörner, die Früchte des Burdornes, Rhamnus ſaxatilis L., welche beſonders im Orient, in

Spanien und um Avignon gezeugt und gesammelt werden. Sie sehen gelbgrün aus, und ihre Gestalt und Größe ist nicht einerley. Die allerbeste und theuerste Art ist die, welche Avignon liefert, auf diese folgt die levantische, und die spanische ist die geringste. Der stärkste Handel mit dieser Waare wird zu Cette, Marseille und Avignon getrieben. Man handelt solche nach 100 Pfund. Ihr Gebrauch ist in Färbereyen, auch wird das franz. stil-de-grain, eine gelbe Farbe für die Maler, daraus verfertigt.

Avise, eine gute Sorte sowol blanker, als auch rother Champagnerweine, die um Suippes gewonnen werden.

Aumales, eine Art franz. Serschen, so 5 Viertel breit sind, und insonderheit zu Unterfutter unter Kleider gebraucht werden.

Avogatbaum, ist in Brasilien, und im spanischen Amerika, in der Gegend von Panama, zu Hause. Es ist eine Gattung Birnbäume. Sie hat eine schwarze und glatte Rinde, ein breites und länglichtes Blatt, und eine Frucht ungefähr in der Größe wie eine Limonie. In der Botanik steht das Gewächse unter Laurus p-rsea. Man zieht es auch in Cayenne, wo es unter dem Namen Laurier avocat bekannt ist. In der Mitte dieses Jahrhunderts brachte jemand Saamen davon aus Brasilien nach der Insel Frankreich, und seitdem hat sich die Baumart auch da stark vermehrt. Das schön aderichte Holz davon taugt vortreflich zu allerhand eingelegten Arbeiten.

Aurantium, s. Pommeranzenbaum und Pommeranzen.

Aures, eine Art Cadis, die auch unter dem Namen Fleurets in Frankreich bekannt sind. Sie werden zu Montauban gefärbt, und zugerichtet. Es ist einer der dauerhaftesten wollenen Zeuche. Er hält eine halbe Aune in der Breite.

Aurichalcum, s. Messing.

Aurikeln, wohlriechende Schlüsselblumen, l. auricula urii, primula odorata, wachsen häufig auf den Gebürgen, und werden auch zur Zierde in unsern Gärten gezogen; sie sind von verschiedenen, ausnehmend schönen Farben, als: braun, purpurfarben, gelb, violet, columbin, inkarnat, schwärzlich, weiß u. s. w. Die Blume ist einblätterichter regulär, die Hülse einfach. Es ist zugleich ein Heil- und Wundkraut, das inn- und äusserlich wider Brüche, Wunden u. dgl. angewandt wird.

Aurin,

Digitized by Google

Aurin, s. Tausendgüldenkraut.

Auri pigment, l. auri pigmentum, ein gelbgrünes, oder gelbröthliches mit Goldglanz durchwachsenes Mineral, wovon es sowol natürliches, als auch durch Kunst nachgemachtes giebt. Das erstere bricht vornehmlich in den ungarischen Kupferbergwerken, das andere wird durch eine Mischung von Schwefel und Hüttenrauch zubereitet. Vom gediegenen Auri pigment ist die hochgelbe Farbe, so mit häufigem Goldglanze vermischt ist, die beste, und auch im Preis die theuerste, die blaß- und grünlichtgelbe die geringste. Unsere deutschen Kaufleute können den Artikel am bequemsten und vortheilhaftesten von der k. k. Bergwerks-Produkten-Verschleiß-Direktion, die von den Bergwaaren überhaupt, nicht nur in der Hauptstadt der österreich. Staaten, sondern auch zu Prag, Triest und an einigen andern Orten Lager hält, ziehen. Der Auri pigment wird zur Malerey angewandt, und ist an sich ein giftiges Mineral. Man handelt den Artickel nach Centnern.

Auros, eine von den Sorten der Bourdeauxer Weine, welche in kleinen Gebinden, oder Bariques von neunzig Pots zum Handel kömmt.

Aurum, s. Gold.

Aurum foliatum, s. Goldsblatt.

Aurum fulminans, s. Platzgold.

Aurum in musculis, s. Muschelgold.

Aurum musicum, s. Musirgold.

Aurum sophisticum, s. Kunstgold.

Austern, Oesters, l. Ostreæ. Ostrea, sind bekannte zwey schälichte Muschelthiere, die am Ufer der Nordsee, am mittelländischen, arabischen und indianischen Meere häufig gefunden, und beym Ablaufen der See mit schweren Netzen ausgezogen, oder mit Schaufeln zusammengescharrt werden. In Holland sind die seeländischen, in England die von Colchester, welche man in Holland Groenbarties nennt, und davon nach Hamburg ganze Schiffsladungen bringt, berühmt. In Holland die seeländischen, welche bey Vlissingen und Middelburg gefangen werden. Bey uns in Deutschland sind die holsteinischen und jütländischen von Husum am bekanntesten, in Italien aber die Pfahlaustern von Triest und die Arsenalaustern im Venezianischen.

schen. In Frankreich werden besonders die von Granville gesucht. Die englischen Austern sind klein und fleischicht, die holsteinischen aber größer und fetter. Man verkauft die Austern entweder in Schalen bey Hunderten, oder ausgestochen in Fäßchen, mit ihrem eigenen Wasser begossen, oder mit Salz, Pfeffer und Lorbeerblättern eingemacht. Im März sollen sie streichen, und ihren Saamen absetzen. Man fängt solche besonders im Herbste, Winter und Frühlinge: doch sind sie bey kaltem Wetter am häufigsten und besten zu haben, weil sie sich in der Kälte gut halten, und hingegen bey warmer Witterung, wenn sie verschickt werden, leichtlich aufspringen, zu riechen anfangen, und verderben. Am stärksten werden sie von Hamburg aus in alle Gegenden von Deutschland von den dasigen Oesterklövers verschickt. Sie sind in Fäßgen von 400 Stück und darüber. Die Schaalen von den Austern werden in Apotheken, von Weinhändlern ꝛc. gebraucht.

Auvernat, auch **Auvernat des grouais**, ein dicker, geistreicher, rother Wein, der bey herrschaftlichen Tafeln in Frankreich zum Nachtisch aufgetragen wird. Er wird um Blois an der Loire gewonnen, und ist sehr angenehm von Geschmack. Man färbt auch mit demselben die blanken Weine.

Auxey, eine rothe Gattung Burgunder, aus der zweyten Classe.

Auxy, eine feine Sorte der franz. Wolle, so größtentheils zu Abbeville oder Amiens gesponnen und zubereitet wird. Man verarbeit solche vornehmlich zu Tapeten, Spalieren, Strümpfen und dgl.

Axeaune, auch **bardeau**, in Frankreich eine Art hölzerner Schindeln, so zum Dachdecken häufig verbraucht werden.

Axt, ein eisernes Werkzeug, von bekannter Bildung, womit die Eisenhändler ihren Handel treiben. Es giebt gar vielerley Arten dieses Artickels, als Holzärte, welche die Holzschläger brauchen, Zimmerärte für die Zimmerleute, welche wiederum dreyerley sind: als, Bindärte, das Bauholz zu beschlagen, Schlichtärte, es zu schlichten, und Kreuzärte, womit die Zapfenlöcher ausgehauen werden. Auch die Aerte für die Wilden und Schwarzen in Amerika und Afrika machen einen beträchtlichen Handelszweig für die Kaufhäuser aus, die dahin ausrüsten. Man zieht diese bis jezt nur

Digitized by Google

nur allein aus England.

Axungia ceti, ſ. Thran.

Ay, eine von den feinſten und beſten Sorten der blanken und rothen **Marneweine** in Frankreich.

Azedarach, **Melia Azedarach L.**, deutſch, **Paternoſterbaum**, iſt urſprünglich in Sicilien zu Hauſe, von da aber nach Spanien, Frankreich und andere Gegenden verpflanzt worden. Der Baum hat die Benennung davon erhalten, daß ehmals die Klöſtermönche die Nüſſe oder Steine der Frucht mit Pfriemen durchlöchert, angereihet, und beym Beten des Paternoſters gebraucht haben. Man hält die Art bey uns in Gewächshäuſern, und läßt den Saamen aus Holland und Italien kommen.

Azera, oder auch **Azara**, eine Art baumwollener oſtindiſcher **Therindains**.

Azur, ſ. **Laſur**.

B.

Baarden oder **Baaren**, das geſchmeidige beinerne Weſen, das den Wallfiſchen aus dem Gaumen geſchnitten, und zum Handel gebracht wird. Man macht daraus das Fiſchbein. Sie werden zu **Hamburg** nach 100 Pfund zu ſo und ſo viel Rth. conſtant in Banko gehandelt.

Baccallao, **Baccalau**, eine Art Stockfiſch, den die Nordamerikaner in großer Menge fangen, einſalzen, trocknen, und bey ganzen Schiffsladungen nach Spanien, Portugal, Italien, u. ſ. w. verführen. Ueberhaupt nennt man in Spanien allen Stokfiſch Baccallao; und auch in Provence, beſonders zu **Marſeille**, iſt das Wort ſehr im Gebrauch.

Bacharis, ſ. **Dürrwurz**.

Bachbungen, **Veronica beccabunga L.**, eine Art Ehrenpreiß, wovon das Kraut in den Apotheken wider den Scharbock ꝛc. gebraucht wird. Der ausgepreßte Saft dient auch wider Flecken im Geſicht, Sommerſproſſen u. dgl.

Bachholder, ſ. **Hollunder**.

Bachmünze, ſ. **Münze**.

Bacillen, **Meerfenchel**, **Crithmum maritimum L.**, **foeniculum marinum**, ein ſtaudiges Gewächs, das allenhalben voller Blätter iſt, auch faſt einer Elle hoch wird. Es hat länglichte, feiſte, und weißlichte Blätter, weiße Blumen und einen wohlriechenden Saamen, beynahe wie Roſmarin. Es wächſt an ſteinigten Orten, vornehmlich in Italien. Man pflegt es wie die **Kapern** einzuma-

chen, und als Salat zu speisen. Der Saame, das Kraut und auch die Wurzel werden in der Medicin als ein eröffnend und harntreibendes Mittel gebraucht.

Bacillus regius, s. Goldwurz.

Bacun, auch Bakun, eine Sorte des pedolischen und ukrainischen Blättertobaks, welche besonders zu Schnupftobak verarbeitet wird.

Badjaga, **Badiaga major**, auch **spongia fluviatilis**, eine Wasserpflanze, der sich insonderheit die Einwohner Rußlands bey entzündeten Augen u. dgl. bedienen, wozu die Pflanze gedörrt und zu Pulver gerieben wird. Das Weibsvolk gebraucht sie auch zur Schminke. Es ist eine Art von gehörntem Wassermoose, das sich in sanftfließenden Wassern ans faule Holz, und andere Gewächse ansezt.

Badian, **Sternanis**, **illicium anisatum L.**, **anisum stellatum**, ein gewisser Saame aus der Tatarey und Ostindien, der von Geschmak und Wirkung unserm Anis ziemlich ähnlich ist. Man bringt solchen besonders aus China, und von den philippinischen Inseln, wie auch durch Rußland, in Menge zum Handel. Er führt den Namen Sternanis, weil er an der äusserlichen Gestalt einen Stern bildet, indem er aus sechs, sieben auch wohl mehreren Zacken besteht, welche alle aus einem Punkte hervorschiessen, und wenn sie oben aufspringen, eben so viele glatte Körner zeigen, als sie Strahlen haben. Die beste Kraft des Badians liegt in diesen Zacken, und der äussern Schaale, die Körner hingegen thun schon viel schwächere Wirkung. Der Artickel wird bey uns in Medicin, und auch von Brantweinbrennern verbraucht. Seine Kräfte sind zu erwärmen und das Blut zu versüssen. Die ostind. Kompagnien führen ihn zu. Er ist gemeiniglich in Kisten von 250 bis 260 Pfund netto Gewicht. Die Waare muß fein rein, ohne Staub und nicht verlegen seyn.

Bados, eine Gattung rother bourdeauxer Weine, so in Fässern von hundert und zehn Pots ausgeführt wird.

Baffern, s. Cassonade.

Baftas, eine Art ostindischer Cattune, die durch die ostind. Gesellschaften nach Europa gebracht wird. Es giebt davon vielerley Sorten, z. B. die holländische Kompagnie liefert: ordinaire Baftas Jugdia in dreyerley Nummern, welche 24 Cobidos lang, und ein und sieben Achtel bis zwey breit, im Preis von 6 bis 7 fl. das Stück, feinere dergleichen eben-

ebenfalls von drey Nummern, um ein Drittel theurer, gelblichte Baftas, Patna de Hilza auch von drey Nummern 36 Cobidos lang und anderthalbe breit, zu 13 bis 14 fl.; weisse Baftas Patna, ein und fünf Achtel bis zwey Cobidos breit; sogenannte Sadraspatna, 22 1/2 Elle lang und sechs Viertel breit zu 9 bis 10 fl. im Preis. Die dän. asiat. Gesellschaft bringt zum Handel: Baftas Pareah, so ein und drey Achtel Kopenhagener Maaß breit, und 17 bis 18 Ellen lang; Callapatty, ein und drey Achtel bis fünf Sechzehntheil breit, und 16 bis 17 Ellen lang, dergleichen feinere Sorte, 17 bis 18 Ellen lang; Luckipore, ein und drey Achtel bis fünf Sechzehntheil breit, und 16 bis 17 Ellen lang; Iugdea, ein und fünf Sechzehntheil breit, und 16 Ellen lang; Chadra, ein und drey Achtel bis ein und sieben Sechzehntheil breit, auch 25 bis 26 Ellen lang, dergleichen feinere Gattung, ein und drey Achtel bis 1 und 7 Sechzehntheil breit, und 17 Ellen lang; Kairepath, ein und sieben Sechzehntheil bis anderthalb Ellen breit, und 20 Ellen lang; Chittabully, so ein und drey Achtel breit, und 16 bis 17 Ellen lang; Baftas Patna, 24 bis 25 Ellen, ferner blaugefärbte u. dgl. Der gröste Handel von Europa aus mit diesem Artickel geschieht nach den Küsten von Afrika, wo derselbe sehr beliebt ist.

Bahama, heißt man im amerikanischen Handel die feinste Sorte des Indigo aus Florida.

Baigues, eine Art Natin, die häufig im franz. Flandern gewebt wird. Die einfachen Sorten sind sieben Viertel, die doppelten aber acht Viertel breit.

Bailleul, eine vortrefliche Gattung Käse, so um den Ort gleiches Namens im franz. Flandern gemacht wird, und in ganz Frankreich sehr gesucht ist.

Bailloque oder Bayoque, im franz. Handel Straußfedern, welche von Natur weiß und braun gemischt sind. Man schätzt sie zwar weit geringer, als die ganz weissen, doch werden sie ebenfalls von den Federschmückern verbraucht.

Balæna, s. Wallfisch.

Balanus myrepfica, s. Bennuß.

Balauftium, s. Granatbaum.

Baldrian, Valeriana L., oder Katzenkraut, ein Kraut mit einblätterichten, nicht regelmäßigen Blümchen, welche in einem Bu-

sche beysammen wachsen. Das ganze Kraut, sonderlich die Wurzel, eröffnet, treibt Schweiß, widersteht dem Gifte, und wird sowol innerlich als äusserlich in der Medicin gebraucht. Es giebt auch hier und dort einen Ausfuhrartikel ab. Z. B. in Steyermark, wo es häufig wächst, wird es samt der Wurzel aus der Erde gehoben, getrocknet, in Fässer gepackt, und über Triest nach der Türkey und andern Ländern in der Levante verschickt. Es wird im Orient zu Räuchwerk und Bädern häufig verbraucht.

Balken, sind große, starke, viereckigt zurecht gehauene Stücken von allerley Holz. Man treibt sowol mit den eichenen, als auch tannenen und andern von **Danzig**, **Riga**, **Königsberg**, u. s. w. einen wichtigen Handel nach Frankreich, Spanien ꝛc. **Riga** unterscheidet seine Balken in zwölf Daumen dicke, drey bis acht V. und vier kantige, polnische, auch holländische Gattung, und Zimmerbalken, und handelt nach Fuß. **Memmel** hingegen in 12 bis 14 Zoll dicke, und 18 bis 30 Fuß lange, und handelt solche nach dem englischen Fuß.

Balland, ein feiner rother Franzwein, so in **Touraine** gezeugt, und sowol im Reiche selbst, als in der Fremde abgesezt wird.

Ballasrubin, **balais-rubis**, eine Art des Rubins von bleichrother Farbe, so zuweilen ins blaulichte spielt.

Ballate, heißt man in Sicilien die Sudaasche, welche in großen Stücken ist. Auch nennt man Ballate eine Art weisser, wie auch schwarzer **Suda**, die auf den Philippinen gewonnen, und in Menge nach China ausgeführt wird.

Ballen, breßlauer, heissen verschiedene Sorten Bettleinen, die zu Breßlau und in verschiedenen andern Gegenden Schlesiens häufig gewebt werden. Es giebt deren insonderheit dreyerley. Als: 1) **Zwillichballen**, 2) **Leinwandballen**, und 3) **Schürzenleinwandballen**. Sie halten 30 bis 36 schlesische Ellen im Stück, und gelten, nachdem sie mehr oder weniger fein sind, drey, vier, bis sechs Rthlr. Sie sind breit oder schmal dunkelblau gestreift, und doppelt zusammengelegt. **Niederländische Ballen** heißt man da die gezogenen Bettzeuge, in die Figuren eingewebt, und die Damastartig verfertiget sind. Sie gelten nach ihrer Feine 6 bis 10 Rthlr., auch wohl noch mehr. **Geblumte Breßlauer Ballen** werden auch

Digitized by Google

auch in Menge von den dasigen Züchnern gemacht. Eine schlechtere und wohlfeilere Sorte liefern Zuckmantel und andere Gegenden in Schlesien und Mähren. Die eine und die andere gehen häufig nach Hamburg, Holland und Italien. Züchenleinwand ist in Stücken von 42 Ellen; diese wird besonders nach Italien ausgeführt. Die blaugestreiften werden auch bund gedruckt, und zu Tapeten häufig in Spanien verbraucht. Sachsen hat jezt diesen Zweig in Händen.

Ballinges, eine Art Droguette, die zu Coutances in der Normandie gewebt wird. Der Zeug ist halb leinen und halb Wolle.

Balnot, eine Sorte Burgunderwein, die ihrer Güte wegen gar sehr berühmt ist. Sie wird in die Pikardie, und wie auch nach Paris, Flandern und Holland ausgeführt.

Balsam, l. balsamum, darunter versteht man insgemein ein Mittel, welches einen angenehmen, durchdringenden Geruch, und stärkende, vor der Fäulniß bewahrende Kräfte an sich hat. Ausser den natürlichen giebts auch noch eine Menge solcher, welche in den Apotheken nach Beschaffenheit der Bedürfnisse zubereitet werden. Unter den ersteren sind der **Balsam von Mecca**, so auch **Opobalsamum** von den Materialisten genannt wird, und sehr kostbar und theuer ist; der **Tolutanische** aus Neuspanien; der **Peruanische** weisse und schwarze, und endlich der **Copahubalsam** aus Brasilien. Die erkünstelten sind der **Schlag-Rosen-Lavendel-Lebens-Schwefel**- und eine große Anzahl anderer **Balsamsorten**.

Balsam, orientalischer, l. Opobalsamum, f. beaume de la Mecque, ist ein kostbarer, heller, dhlichter Saft, der Anfangs weiß, nachmalen aber hart ist, entweder ganz weiß oder gelblicht aussieht, und einen würzhaften Geschmack hat. Er wird besonders von Cahira in Aegypten über Livorno, Marseille und Venedig zum Handel gebracht, und zwar in kleinen bleyernen Fläschchen. Seine Kräfte bestehen darinne, daß er die Lebensgeister ermuntert, die Nerven stärkt, vor Fäulniß bewahrt und dgl. Auch ist derselbe bey Schwind- und Lungensucht mit Nutzen zu gebrauchen. Er wird Unzenweise gehandelt.

Balsam, peruanischer, ist ein schwerer, harziger, und wie

wie Honig aussehender Balsam, der meist ins weißlichte oder röthlich schwarze fällt, auch von scharfem Geschmack und gutem Geruch ist. Die Spanier bringen solchen aus Peru in Südamerika, wo er durch Einschnitte und von sich selbst an gewissen Gewächsen herabrinnt, und gesammelt wird. Der schwärzliche, so auch in der Medicin am stärksten gebraucht wird, kömmt von dem Holze und den Aesten des Baumes her, welche ausgekocht worden sind. Die eine und die andere Art des peruanischen Balsams wird bey Wunden und Schäden viel gebraucht, auch davon in Apotheken allerhand Mittel zubereitet. Er wird Pfundweise gehandelt, und von den Amsterdammer Materialisten zugeführt.

Balsam von Tolu, ist ein weisser, oder goldgelber, und sehr leimichter, zäher Balsam, von gutem und süssem Geschmack, auch lieblichem Geruch, der der Citronen- und Jasminblüthe gleicht. Er wird aus Neuspanien in Nordamerika zum Handel gebracht. Seine Eigenschaften sind zu zertheilen, zu erwärmen und zu heilen.

Balsam, ungarischer, so nennt man das Oehl, welches aus dem Linbaume oder Krummholze gewonnen wird. Es fließt entweder von selbst aus den Spitzen der Aeste, oder wird auch daraus gepreßt. Es hat vortrefliche Kraft zu heilen.

Balsamäpfel, Momordica balsamina L., eine Frucht, welche ursprünglich von Ceylon und aus Amerika herkömmt. Es ist eine angenehme, rothgelbe, länglicht runde und hohle Frucht, welche im Julius und August auf eine artige gelbe Blume folgt, die aus einem Blatte besteht, sich ausbreitet, und so tief eingeschnitten ist, daß sie aus fünf besondern Blättern zusammengesezt zu seyn scheint. Wenn die Frucht im Herbste reif geworden ist, so springt sie nicht nur von sich selbst, sondern auch, wenn man sie anrührt, auf, und wirft die Kerne, so insgemein am Rande ausgezackt sind, von sich, welche man alsdenn mit Mühe zusammensuchen muß; weßwegen man sie, wenn die Frucht sich geöffnet hat, alsbald herausnehmen muß. Das aus den Früchten gepreßte Oehl wird als ein vorzügliches Wundmittel gebraucht, und in allerhand Balsamen, Salben und Pflastern angewandt; wie es denn würklich alle frische Wunden ohne Entzündung in wenigen Tagen heilt.

Balsa-

Balsamita, oder Balsamuth, s. Frauenmünze.

Balsamita minor, s. Kunigundkraut.

Balsamum sulphuris, s. Schwefel.

Bambu, oder **Mambu**, **arundo Bambos** L., ist eine Art von Rohr, das in Indien an sumpfichten Orten wächst, und zwar zuweilen so hoch, wie unsere Pappelbäume. Das Laub ist etwas länger, als am Oehlbaume. Die Knoten oder Gelenke des Stammes stehen anderthalb Spannen weit von einander. Auf den Küsten von **Malabar** und **Coromandel** findet man in diesen Knoten eine weiße, gestockte Materie, die die Indianer in ihrer Sprache **Bambuzucker** nennen, und zur Arzney anwenden. Die jungen Sprossen, welche unten herum ausschlagen, werden mit unter den Achiar genommen.

Bancazinn, ein ostindisches Metall, das von unsern Kompagnien herausgebracht und besonders in den Glasfabriken zur Spiegelfolie angewandt wird. Es kommt besonders aus Holland, und wird zu 100 Pfund gehandelt.

Band, fr. **Ruban**, i. **nastro**, ein aus Zwirn, Wolle, Seide, oder Gold und Silber verfertigtes schmales Gewebe, so zu mancherley Gebrauch und Zierrathen angewandt wird. Man hat solches von unterschiedlicher Feine, Breite, Farbe und allerley Mustern. Also giebt es Zwirnband, Wollenband, Floretband, Atlas = Gros-detours = Taffent = gesticktes, gemahltes, wie auch mit goldenen und silbernen Streifen, Blumen und Mustern durchwirkte Bänder ꝛc. Eigentlich verfertigen diese Waare die Bortenwirker, Posamentirer und Schnürmacher, deren es allerorten in Europa giebt, doch hat man auch Fabriken die Menge, die die Bänder bey vielen Dutzenden auf einem Stuhle verfertigen. Hierunter sind besonders die englischen von **Coventry** auch **Spitalfields**, welche selbst nach Frankreich durch den Schleichhandel eingeführt werden, ferner die **Lyoner**, **Mayländer**, **Basler**, **Haarlemer**, **Berliner** und **Elberfelder** die bekanntesten. Die seidenen Bänder aus Basel, Zürich und andern Orten in der Schweiz sind entweder glatt, eines Fingers lang zusammengelegt, oder rund gewunden, und zwar in Stücken von 56 Ellen. Breite Bänder, heißt man in Deutschland drey, vier und mehr Finger breite; halbbreite aber die zwey Finger breiten. Die

franz.

Digitized by Google

franz. seidenen Bänder sind von unterschiedlicher Breite und Gattung, es giebt glatte (unis), gemusterte (façonnés), doppelte oder zweyseitige (à deux endroits), gedruckte (gauffrés), u. s. w. Die Pariser Bänder haben keine bestimmte Breite, nur ihre Benennung ists, die sie unterscheidet; sie werden in Stücken oder Rollen von 12 Stab gehandelt. Die von **Lyon, Saint-Etienne** und **Chamont** sind in eilf Nummern, als **Nompareille**, so zwey Linien breit; **Faveur**, fünf Linien; Nr. 1/4 siebentehalb; Nr. 1 1/2 achtehalb; Nr. 2 zehn Linien; Nr. 3 einen Zoll und eine Linie; Nr. 5 einen Z. fünf L.; Nr. 7 einen Z. neun L.; Nr. 8 zwey Z.; Nr. 11 zwey Z. fünftehalb L.; und endlich Nr. 13 zwey Z. und zehntehalb L. Die vorstehenden Sorten sind in ganzen Stücken von 60 Stab, oder halben von 30. Die nehmlichen Fabriken liefern auch glatte sogenannte **Grosgrains, Passefins**, Ordens- und dergleichen Bänder von allerley Gattung, Breite und Preisen. Die reichen Bänder sind nur von zweyerley Breite, die breitesten einen Zoll und neun Linien breit, die schmäleren aber nur die Hälfte. Elberfeld liefert besonders schöne glatte, gestreifte und broschirte Bänder, 28 dräthige, 18 dräthige u. dgl. Sammetbänder werden bey uns in Deutschland zu **Krefeld** und **Eschweiler** vorzüglich gewebt. Die wollenen Bänder, welche zu **Amiens**, auch in verschiedenen Gegenden der Normandie und in **Auvergne** am besten verfertiget werden, sind in acht Nummern, wovon die allerbreiteste eine **Achtelaune** hält. Sie sind in ganzen und halben Stücken von 48, auch 24 Stab. Die holländischen schwarzseidenen und Zwirnbänder sind in 40 Nummern eingetheilt, von welchen immer die eine um etwas breiter, als die andere, ausfällt. Die Stücke halten 12 holländische Ellen. Die meisten der vorgenannten Sorten Bänder werden auf besondern **Bandmühlen** gemacht, wo deren 10 oder 20 Dutzend auf einmal verfertigt werden können. Man hat jezt solcher Einrichtungen viele in England, Frankreich, Holland, der Schweiz und Italien. In preuß. Geldern giebts eine erstaunliche Menge dieser Anstalten, insonderheit in der Stadt **Geldern**, **Wachtendonk** und im Dorfe Greefraath. Ganz schmale Bänder heissen Strohbändchen, **Bislint, Paternosterbändchen** ꝛc. Die Güte der einfachen Bänder

Digitized by Google

der wird aus ihrer Dichtigkeit beurtheilt. Man erkennt diese gleich, wenn man nur ein wenig davon abrollt, und gegen das Tageslicht hält: scheint es durch, so ist die Waare zu schetter gearbeitet und taugt nicht viel. Auch muß gutes Band nicht viel Zurichtung und Steifigkeit von Gummi haben. Noch ist anzumerken, daß auch zu Rothenburg ob der Tauber sehr gute einfärbige Seidenbande, obwol nicht in groser Menge, gemacht werden.

Bandannos, eine Art ostindischer Schnupftücher, welche die dänische asiatische Kompagnie aus Bengalen nach Europa bringt. Sie halten fünf Viertel, bis ein und fünf Sechzentheil einer kopenhagener Elle ins Gevierte.

Bandanoes, ostindische Zeuge, die die Dänen nach Europa bringen. Sie sind neun und eine halbe Elle, bis zehne lang, und eine und neun Sechzehnteil, bis anderthalb Ellen breit.

Bandeisen, heißt man eine Sorte des verarbeiteten Eisens, welches ganz dünne geschlagen ist, und meistentheils zu Bändern um die Oehl- und Weinfässer verbraucht wird. Es steht mit den eisernen Platten und Zahneisen in einerley Preise, und ist unter den Eisensorten eine der theuersten.

Banderoles, heißt man in Frankreich Pavillionetamine, von verschiedener Breite, die zum Durchsieben des Mehls, zum Filtriren flüssiger Sachen und dgl. gebraucht werden. Man hat solcher von 5 bis 22 Zoll breit. Die Stücke halten vierzehn Stab, und die meisten werden in Auvergne gemacht.

Bandoler, eine Gattung rother Provenceweine, welche über Marseille ausgeführt, und da nach Mille rolle gehandelt werden.

Bandtressen, fr. galons à livrée, eine Art Borten oder Tressen von Gold und Silber, die auf der umgekehrten Seite ganz von Seide gemacht sind. Man braucht solche zu Livreen, Tapetenbeschlägen und dgl. Es giebt glatte und gemusterte, matte und mit Lahn, ausgekapte ꝛc.

Banille, Vanille, die Frucht der Vanillenwinde, Epidendrum Vanilla L., eines amerikanischen Gewächses, das unserm Weinstocke ähnlich ist, und nur auf hohen und unwegsamen Gebürgen, besonders in Neuspanien, wächst. Es ist eine lange, und gleichsam zusammengepreßte Hülse oder Schoote, die in der Länge etwa fünf bis

bis sechs Zoll, und in der Breite eine bis anderthalb Linien hält. Man findet das Gewächse auch in andern Gegenden des südlichen und nördlichen Amerika, z. B. zu Caraccas, Nicaragua, Maracaybo ꝛc., die Gattung wird aber schon weniger geschätzt. Die Sammlung geschieht alle Jahre durch dazu gedungene Indianer vom September an bis in den December. Man läßt die Schoten vierzehn Tage, bis drey Wochen trocknen, damit die überflüssige, oder vielmehr schädliche Feuchtigkeit verfliege, die sonst die Frucht in Fäulniß setzen würde. Man legt immer funfzig solcher Schoten in ein Paket, und damit sie den Geruch nicht verlieren, wickelt man sie in dünngeschlagenes Zinnblech, das mit Papier verkleistert wird, und bringt die Waare so zur Handlung. Gute Vanille muß äußerlich nicht schwarzdunkel, sondern braun aussehen, weder klebericht noch dürre seyn, sondern recht fleischigte Schoten haben, und das Paket muß von Rechtswegen über fünf Unzen im Gewicht halten. Diejenigen, welche über acht Unzen wiegen, werden von den Spaniern Sobrebuena, oder superfeine Sorte genannt. Wenn man eine von den Schoten öfnet, so findet man sie mit einem schwarzen, öhlichten und balsamischen Safte angefüllt, in welchem unzählbare kleine, fast unmerkbare, schwarze Körnerchen schwimmen, und der einen so lebhaften Geruch ausdustet, daß man davon ganz trunken wird. Die Vanille wird vornehmlich unter die Chokolade genommen, die davon recht lieblich und kräftig wird; sie wird auch in der Medicin als ein erwärmend, stärkend und zertheilendes Mittel gebraucht. Man verschreibt sie von Cadix, wenn man schon Partheyen kommen lassen will, sonst aber aus Holland, Genua u. s. w.

Bannette, nennt man in Frankreich Körbe, die vom Kastanienholze geflochten sind, und zum Verpacken und Verfahren der Waaren gebraucht werden; auch heißt man Bannette beym amerikanischen Handel eine gewisse Anzahl Ochsen- oder Kuhhäute, die da entweder aus ein paar Ochsenhäuten, oder einer Ochsen- und zwey Kuhhäuten, oder vier Kuhhäuten, oder aber aus drey jungen Ochsenhäuten besteht.

Bantine, eine Art unzugerichteter Seide, womit zu Genua stark verkehrt wird. Man handelt sie da nach Pfunden mit siebenthalb Procent Thara.

Baquiers, die geringste Gattung

tung des baumwollenen Garns, so man von Smyrna bringt.

Bär, Ursus, ein grimmiges, starkes, und bey uns bekanntes Thier. Die Bäre sind in Größe und Farbe nach Verschiedenheit der Länder von mancherley Art; in Polen und Rußland haben sie eine braune und schwärzliche, in Grönland eine weiße, in Böhmen aber eine etwas röthliche Farbe. Mit Bärenhäuten, die das stärkste Rauchwerk von Haaren sind, wird von Kürschnern und Rauchhändlern ein ansehnlicher Handel getrieben, indem solche nicht nur von Soldaten im Felde zu Matratzen und Satteldecken, sondern auch von den Kürschnern zu Müffen, Mützen, und ähnlichen Kleidungsstücken häufig verbraucht werden. Der beträchtlichste Handel mit diesem Artikel wird aus Rußland von Petersburg und Archangel getrieben. Im erstern Orte kosten die größten, dunkelbraunen oder gelben Häute (ruß. Medvvedni) sieben bis acht Rubel, die geringen drey bis fünfe. In der Medicin wird von diesem Thiere das Schmalz oder Fett, als ein erwärmend und zertheilendes Mittel gebraucht.

Baranken, nennt man in I. Band.

Rußland und Polen die Lämmerfelle, welche aus Persien, der Bukarey, Circassien und Rußland zur Handlung gebracht werden. Solche werden in Menge von unsern Kürschnern und Rauchhändlern abgesezt. Die schwarzen und grauen aus der Bukarey sind die kostbarsten. Je zartlockigter, feinhaariger, und artig gekräuselter solche sind, desto höher schätzt man sie.

Barbado, ein sehr guter Wein, so auf der Insel Arbe in Dalmazien gewonnen und nach Italien ausgeführt wird.

Barbe, lat. barbus, eine Art Flußfische, aus dem Geschlecht der Karpfen, mit einem Bart am Untermaule, die man hier und dort in Deutschland antrift, und frisch verspeiset.

Barberay, eine schmackhafte Gattung Käse, welche in der Gegend von Troyes in Champagne gezeugt und besonders nach Paris verführt wird.

Barchent, oder Barchet, franz. futaine, ital. fustagno, ein dichter, gekoperter u. auf der einen Seite rauher, baumwollener Zeug, der seinem Ursprunge nach ganz aus Baumwolle bestehen sollte, aber um denselben sowohl wohlfeiler, als auch dauerhafter zu

machen, erhält er gemeiniglich zur Kette leinen, und zum Einschuß Baumwollengarn, wie wohl man auch Barchente hat, die ganz von Baumwolle gewebt sind, als die Kleiderbarchente, u. dgl. Diese Zeugart wird mit drey oder vier Schäften gewebt; der dreyschäftige Barchent erfodert eine vorzügliche Dichte; man pflegt ihn aus einer gebleichten Kette, und aus gutem Baumwollengarn zu machen; er wird meistentheils zu Bettzeuge angewandt.

Bauzener Barchent, davon sehe man unter Federleinwand. Die Barchente sind überhaupt in der Güte, Farbe und Breite gar sehr von einander unterschieden; man hat einfache, doppelte, breite, schmale weisse und auch buntgestreifte, Bett- oder Bührren und Futterbarchente, fünf und sechsviertelige u. s. w. Der beste und feinste war vor Jahren der Augsburger, jezt aber wird der Artikel in vielen Gegenden von Deutschland, insonderheit im Brandenburgischen, in Schlesien, Böhmen, Sachsen, Oesterreich, Schwaben und der Schweiz, eben so gut verfertigt, und in großer Menge abgesetzt. Die meisten werden zu Brandenburg und Rathenau im Brandenburgischen, Trebnitz, Reichenbach, Brieg in Schlesien, Bautzen in der Oberlausitz, Suhla im Hennebergischen, Chemnitz im Erzgebürge, Kaufbeuren in Schwaben u. s. w. verfertigt. In Italien liefert die Gegend um Cremona viel von diesem Artikel. Was das Maaß anbetrift, so sind die Englischen, in Stücken von vier und zwanzig Ellen; die franz., besonders die sogenannten Lyoner und Nyßler in Stücken von funfzehn Stab. Zu Amsterdam verkauft man besonders zweyerley Sorten, nämlich Overkerker mit der Krone und Doppellöwen.

Barcellonerwein, ein blanker spanischer Wein, so insonderheit stark nach Holland ausgeführt wird. Er kömmt in Fässern von 2 Bot — oder 24 Amsterdamer Steckan.

Bardana, s. Klettenwurm.

Bardiglio, ein weisser, gestreifter, auch vielfärbiger Marmor, so im Thal von Romagna im Toskanischen gegraben wird. Er ist härter als der Carrarische.

Bärendill, s. Dill.

Bärenheuterzeug, heißt man hier und dort den

Me-

Meſelan, einen bekannten halbwollnen, und ordinairen Zeug.

Bärenklau, Bärentappe, branca ursina, Acanthus L., wächſt bey uns theils auf freyem Felde, theils wird es in Gärten gezogen. Es hat einen anderthalb Ellen hohen, hohlen Stengel, lange breite, und tief eingekerbte Blätter, welche nebſt dem Stengel mit einer rauhen Materie umgeben ſind. Auf dem Haupt- u. den Nebenſtengeln wachſen weiſſe Blumen hervor, auf die der gedoppelte breite Saamen folgt. Die Blumen ſind weiß und wohlriechend, und werden ſamt dem Kraute in der Medicin gebraucht. Sie geben den Arzneygetränken einen angenehmen Geſchmack, und mit den gedörrten Blättern pflegt man dem Brantweine eine ſchöne hochgrüne Farbe zu geben. In Polen und Litthauen werden die ſogenannten Bartſch- oder Barſzc-Suppen, eine beliebte Speiſe der Polen, daraus zubereitet.

Bärenklaue, frz. Griffe d'ours, heißt man eine Art Weidaſche, die man von Königsberg zieht, und in Holland und Frankreich abſezt.

Bärenklee, ſ. Melilotten.

Bärenkraut, ſ. Bärenklau.

Bärenlapp, Bärlapp, Lycopodium, Erdmoos, ein mooſichtes Kraut, das mit vielen Reben auf der Erde, oft ſechs und mehr Ellen lang kriecht, und auf Bergen, Felſen, und ſteinichtem Boden angetroffen wird. Der ſogenannte Saame, ſo auch ſonſt ſulphur Lycopodii genannt wird, beſteht aus einem ſehr ſubtilen, leichten und grüngelblichen Staube, der faſt wie Schwefelblüte anzuſehen, und auch darinne dem Schwefel ähnlich iſt, daß er durch ein Licht geblaſen, blizt und eine große Flamme giebt, obſchon er, wenn man ihn auf Kohlen wirft, nicht ſo wie der Schwefel brennt. Man brachte ihn ſonſt von auswärs zu uns: jezt aber ſammelt man davon faſt aller Orten in Deutſchland. Er wird in der Arzney angewandt. Es iſt das Semen Lycopodii eigentlich das befruchtende, ausgetrocknete Blumenmehl, aus den Staubhülſen des Bärlappmooſes.

Bärenöhrlein, Bärſanickel, ſ. Aurikeln.

Bärentraube, Arbutus, uva ursi; dieſes niedrige, kriechende und immer grüne Gewächs wird auf unſern höchſten Gebürgen, wie auch durch das ganze nördliche Europa, in unge-

baueten, wüsten Heiden, und Sandflächen gefunden, wo es sich Strichweise auszubreiten pflegt. Die dünnen, röthlichen, langen Zweige sind auf der Erde gestreckt, und dicht mit eyrunden, ungezähnten, glänzend grünen Blättern besetzt, die bald einander gegenüber, bald wechselsweise stehen. Die weiß röthlichten schellenförmigen Blumen hinterlassen Erbsengroße, glatte, rothe, mehlichte Beeren, die im September reifen, und bis in den Winter dauern. Die ganze Pflanze, vorzüglich die Blätter, haben einen herben, zusammenziehenden Geschmack, und verrathen hierdurch die Eigenschaften eines Gerbematerials; auch soll sie nach des Hrn. v. Linnee Bericht, in Schweden die Stelle des Sumachs vertretten, und nach den Hren. Pallas und Georgi, im Kasanischen zum Gerben des Saffians und anderer dünnen Felle benutzt werden. Man sagt, daß die Felle mit diesem Mittel geschwinder und vollkommener, als auf jede andere Art, durchgegerbt werden. Wo dieses Gewächse der zu starken Vermehrung wegen, und weil es dem Anfluge im Wege steht, ausgerissen werden muß, da giebt es, wenn die Menge schon der Mühe verlohnt, durchs Verbrennen, eine recht gute Asche, und Vorrath zur Pottasche. Außer dem bedient man sich auch dieser Pflanze mit Vitriol gekocht zum Schwarz- und mit Alaun zum Graufärben.

Baretkram, fr. bonneterie, hierunter begreift man allerhand Arten von tuchenen oder wollenen Baretten, das heißt, Mützen, Kappen und Hauben, oder was sonst den Kopf zu bedecken gebraucht wird, und doch kein Hut ist, sie mögen übrigens rund, viereckicht oder anders gestaltet seyn, dergleichen Strümpfe, Handschuhe, Socken, Kamisöler, Hemden, Unterhosen und andere ähnliche gewirkte oder gestrickte Arbeiten von Seide, Wolle, hanfenem oder flächsenem Garne, Kameel- oder Bieberhaare, Baumwolle und andern solchen Materien seyn mögen.

Barigaseide, eine Gattung ostindischer Seide, welche die Kompagnien aus Bengalen nach Europa bringen. Die gewöhnlichsten Sorten dieses Artikels bey der holländischen ostindischen Gesellschaft sind die mit dem Zeichen B. B., welches die feinsten, B. die mittlern, und C. C. die ordinairen. Sie gelten gewöhnlich 28 bis 30 ßl. vl.

Bariglia, ſpanſ. barilla, nennt man zu Genua und an andern Orten von Italien, die ſpaniſche Sudaaſche.

Barrage, eine Art Tiſchleinen, ſo in der Normandie gewebt wird. Communbarrage iſt in Stücken von vier und vierzig Stab, petit barrage aber von ſechs und dreyßig

Barras, heißt in Frankreich das Harz, ſo aus den Fichten rinnt, und zu verſchiedenem Gebrauche geſammelt wird.

Barroches, ſind rohe baumwollene Tücher, ſo die Franzoſen von Surate holen, und nach Europa zu Verkauf bringen.

Barrois, eine gute Gattung Franzwein, welche im Herzogthum Bar gewonnen, und beſonders ins öſterreichiſche Flandern, Luxembgſ. Lüttichiſ. u. ſ. w. ausgeführt wird.

Barsac, eine Gattung Bourdeauxerwein, ſo beſonders nach Holland verführt wird.

Barſch, Bärſch, Perca L., ein Fiſch von der Größe und Länge einer Hand, mit einer ungetheilten, längſt dem Rücken herabgehenden Floßfeder, und Queerſtreifen an der Seite. Man hat Fluß- und auch Seebärſche. Ein Mittelgeſchlecht zwiſchen dem Barſch und Hechte iſt der bekannte Sander.

Bar-ſur-Seine, ein vortreflicher Burgunderwein, der ſehr geſucht iſt. Er wird beſonders nach Paris, in die Picardie und nach Flandern verführt.

Barutinſeide, eine Art levant. Seide, die man über Livorno und Marſeille aus Smyrna und Seyda erhält. Sie wird zu Trame oder Einſchlag verarbeitet, und größtentheils in Treſſenfabriken verbraucht.

Bärwurz, Meum L., eine Pflanze, die beſonders in der Schweiz und in gebürgigen Gegenden angetroffen wird. Die Wurzel davon wird in den Apotheken gebraucht. Sie iſt auswendig braun, und wie eiſenfleckigt, am Geſchmack aber der Engelſüßwurzel ziemlich gleich.

Basalt, im Cölniſchen Unkelſtein, eine ſchwarze Steinart, ein vulkaniſches Produkt, das in dicht neben einander ſtehenden, fünf- und ſechseckigten Säulen bricht, welche als Wehrſteine, Bänke und dgl. gebraucht werden. Auch zum Straßenpflaſter nimmt man ſie und verführt davon ganze Schiffsladungen.

Bas-de-Vic, eine vortrefliche Art wollener, geſtrickter

Strümpfe, die besonders zu Chateau-Salins in Lothringen verfertigt werden. Sie sehen sehr weiß und schön aus, und sind auch ungemein dauerhaft.

Basilien, ocymum basilicum L., Braunsilye, ein wohlriechendes Kräutergeschlecht mit krausem Blumenbusch und viermal gespaltenem Helm, worauf viele unbedeckte Saamen folgen. Es giebt davon mancherley Arten, z. B. die kleinblätterichte, großblätterichte mit schwarzen, vergoldeten Blättern, mit Nelkengeruch, die ganz weisse mit braunen Stengeln u. s. w. Der Saame wird in den Apotheken als ein Herz- und Hauptstärkendes Mittel gebraucht: das Kraut aber und die Blätter werden selten in der Medicin innerlich angewandt, ob schon beyde Kräfte zum erwärmen, trocknen, zertheilen, eröfnen und reinigen, besitzen. Getrocknet und gepülvert sind die Blätter eine herrliche Würze an die Speisen.

Basin, oder Bazin, in Frankreich ein geköperter auf Cannefasart gewebter Zeug, der nach den Fabrikverordnungen bloß aus Baumwolle verfertigt werden soll. Es giebt ihrer von verschiedener Art und Güte, als breite und schmale, feine, grobe, mittlere, glatte, gestreifte u. dgl. Ehmals trieb Lyon mit diesem Artikel ein großes Gewerbe, besonders nach Spanien: jezt aber will das, was davon in dieser Gegend gewebt, und ausgeführt wird, nur wenig bedeuten. Dagegen verfertigt man in hundert andern Gegenden Frankreichs, besonders um Rheims in Champagne, um Castres in Languedok, u. s. w. diese Zeugart, und verschickt große Parteyen nach auswärts. Die heutigen Bazins in diesem Lande sind von glatter, gemusterter und gestreifter Art, achtzehn bis zwanzig Stab lang, und funfzehn Zoll breit. Die holländischen oder harlemmer Basins werden ebenfalls zum Handel gebracht: man hat ihrer von Baumwolle, auch von Baumwolle und Garn, in allen möglichen Farben, auch gestreifte und pickirte, die zu Manns- und Frauenskleidern stark getragen, und sogar nach Ost- und Westindien ausgeführt werden. Zu Brügge in Flandern war vor Jahren die Basinweberey stark im Gange, doch nun ist kaum ein Schatten davon mehr übrig. Endlich so führt auch noch Frankreich eine Menge ostindischer Basins von Surate, Bengalen ꝛc. ein.

Basinas, nennt man in Languedok den Abfall von Seide, wenn solche von den Cocons abgehaspelt worden ist. Man macht hernach die Floretseide daraus.

Bassotte, in Italien eine Art Makkaronen.

Bast, auch **Baumbast**, ein halbseidener Zeug halb von Seide, und halb von Kameelhaaren gewebt, womit die Seidenhändler handeln. Man hat denselben von allerley Farben, gestreift und dgl. Sie werden größtentheils zu Unterfutter verbraucht. Deutschland hat in dieser Art hier und dort Manufacturen. Auch die dänische asiatische Kompagnie bringt baumbastene Schnupf- und Halstücher aus Ostindien, die eine und ein Sechszehntheil Elle ins Gevierte halten, und deren zehne im Stück befindlich sind.

Bast, die zähe Haut gewisser Bäume, besonders der Linden und Weiden, welche unter der harten Rinde sitzt, und zu allerhand Arbeiten angewandt wird. Aus der gröbern Art macht man in vielen Gegenden Stricke und Taue, in Rußland Matten, worinn die Waaren eingepackt werden. u. s. w.

Bastarde oder **bâtarde**, heißt man in Frankreich eine gewisse unächte Sorte der Vigunjawolle, wie auch die schwarze levantische Wolle, welche von Aleppo nach Marseille gebracht wird.

Bastardwein, eine Art spanischen Weins, oder halben Pedro Simens, dessen Eigenschaften er zwar meistens hat, doch aber nicht völlig so fett und dick ist.

Basterd, nennt man in Holland eine Gattung des weissen Candiszuckers, die Mittelsorte zwischen dem feinen weissen und gelben.

Bâtard, ein weisser Burgunder, in der Güte wie die von der zweyten Klasse dieser Weine.

Batatas, **Camotes**, indianische Zuckerwurzel, eine ausländische Wurzel, von lieblich süssem Geschmack, nährender und stärkender Eigenschaft, der man sich zur Speise, wie der Kartoffeln bedient. Man bringt sie getrocknet Sackweise, und auch in Zucker eingelegt, meist aus Spanien zum Handel.

Batavia, ein glatter oder gestreifter, seidener, halbseidener oder wollener Zeug, mit glattem oder gestreiftem Grunde, auch mit oder ohne abgesetzte Blumen, Ranken ꝛc. Es giebt Taffent- Atlaß- und andere Batavia. Von den seidenen liefern Lyon, Basel und

Zürich, von den wollenen England, Berlin, Gera ꝛc. die meisten. Sie werden Stückweise gehandelt. Die seidenen sind fünf Viertel, die andern nur drey Viertel breit. Berliner Batavia hält fünf Achtel in die Breite und funfzig Ellen in die Länge.

Bath-coatings, eine Art englischer Zeuge oder Tücher, so besonders zu Uiberröcken verbraucht werden. Sie gehen insonderheit stark nach Amerika.

Bathengel, Teucrium chamaedrys L., s. Gamander.

Batist, Batistleinwand, engl. cambricks, eine ganz dichte, sehr feine und weisse Leinwand, die an unterschiedlichen Orten in den französischen Provinzen Cambresis, Hennegau, Pikardie und Artois gewebt, und häufig auswärts verhandelt wird. Man nimmt dazu den allerschönsten weissen Flachs, der unter dem Namen Ramé bekannt ist, und besonders im französ. Hennegau gezeugt wird. Schon im dreyzehnten Jahrhundert ward diese Leinwandweberey in Flandern von einem Manne, der sich Baptiste Cambray nannte, und aus dem Dorfe Cantaing gebürtig war, in Gang gebracht. Von ihrem Erfinder hat hernach die Leinwand den Namen Batist, oder Kammertuch (toile de Cambray) erhalten. Unter beyden versteht man die allerfeinsten Arten der Leinwand, von einem sehr zarten, gleichen und festen Faden, als wodurch sich diese Waare überhaupt von jedem andern Leinengewebe unterscheidet. Doch ist der Batist noch um ein merkliches dichter gewebt, als Kammertuch. Das Material zu diesem Artikel, der an sich schon vortrefliche Flachs, wird in diesen Gegenden von sehr geschickten Spinnerinnen, die man Ourdisseuses heißt, zu einem ungemein gleichen und feinen Faden gesponnen, und so ungebleicht verwebt. Der Weberstuhl des Batistwebers gleicht den gewöhnlichen Stühlen unserer Leinweber; aber das Gewebe muß im Sommer, eben so wie die feinen Musseline, in unterirdischen feuchten Gewölbern gearbeitet werden, damit die so zarten Fäden fein geschmeidig bleiben, und nicht springen. Nach dem die Waare gewebt ist, bringt man sie auf die Bleiche. Erst legt man solche vier und zwanzig Stunden lang in eine schwache, aber recht klare Aschenlauge, sodann in eine starke, klare, von Waidasche zubereitete Lauge, wel-

welche warm über die Leinwand gegossen wird, und worinne man das Zeug einige Tage liegen läßt. Man macht alsdann die Lauge nochmals warm, und wäscht die zu bleichende Leinwand mit Schmierseife sauber aus. Nun folgt das Ausspühlen in reinem Wasser, ein mäßiges Walken mit den Händen in saurer oder Buttermilch. Die so bearbeitete Leinwand kömmt nunmehro acht Tage lang auf die gewöhnliche Bleiche, wird hiernächst nochmals mit Waidaschenlauge, Schmierseife, und Buttermilch behandelt, wiederum auf die Bleiche gebracht, und diese Verfahrungsarten so oft wiederholt, bis der Zeug die erforderliche Weisse erlangt hat. Die verschiedenen Arten dieser Waare werden auch Linons, Toilettes, Claires, Cambrays und dgl. genannt. Die Oerter, wo diese Weberey eigentlich recht zu Hause ist, sind: Troyes, Valenciennes, St. Quentin, Ryssel und Cambray. Man fängt nunmehro aber auch in andern Ländern an, die Waare nachzumachen, besonders zu Nivelles in den österreichischen Niederlanden zu Hirschberg im schlesischen Gebürge und in der Schweiz. Die erstere Art kömmt in Güte der franz. sehr gleich, die andern schon viel weniger. Valenciennes liefert insonderheit Batiste, so zwey Drittel Stab breit, und dreyzehntehalb lang, im Preis von vier und zwanzig bis zwey hundert Livres: Claires, oder Cambrays, die etwas weniger dicht gewebt sind, übrigens aber von gleicher Länge und Breite, von vierzig bis zwey hundert Liv., dergl. fünf Viertel, oder auch deren drey Viertel breite, von acht und zwanzig bis zwey hundert Liv. im Preis; geblümte Linons in Länge und Breite wie die vorstehenden, von vierzig bis auf zwey hundert Livres. Saint Quentin verfertigt vornehmlich Batiste, die zwey Drittel eines Stabs breit und zwölfe lang sind: sogenannte Claires oder durchsichtige, drey Viertel breit und funfzehntehalb Stab lang, Linons zwey Drittel breit und funfzehn Stab lang, u. s. w. In beyden Orten hat man auch Batiste, die die in Drittelstücken oder Coupons geschnitten, und wo immer in jedem Päckchen drey Stücke befindlich sind. Von allen diesen Sorten werden alle Jahre für Millionen in alle Gegenden der Erde verschickt.

Bauderoux, eine Art gemahlter, ostindischer Schnupftücher,

tücher, welche die Franzosen nach Europa bringen.

Batnas, heißt man eine gewisse Gattung der Ebereichsdorfer Zitze.

Bauerfenchel, wilder Fenchel, Foeniculum porcinum, ein Kraut mit haarförmigen Blättern, und einer gelbblühenden, buschichten Blume, die zwey bloße Saamen trägt. Die Wurzel von diesem Gewächse wird inn- und äußerlich in der Medicin gebraucht.

Bauersenf, Thlaspi, ein Kraut mit vierblätterichter regulairen, kreuzförmigen Blumen, und einer breitspitzigen Hülse, welche in zwey Fächer getheilt ist. Es ist eine jährige Pflanze, von verschiedenen Arten. Der Saame ist klein, länglichtrund, und schwarzbraun, wenn man ihn käuet, giebt er einen scharfen Geschmack, wie die ordentlichen Senfkörner, von sich. Er hat eine erwärmende und austrocknende Kraft, weswegen er in der Arzney Verbrauch findet.

Bauerwolle, nennt man bey uns diejenige, welche die Bauern ihren Schaafen abnehmen, und zu Markte bringen. Sie wird zum Unterschied der Schäferwolle also genannt, und kömmt dieser auch an Güte nicht gleich. Es ist bekannt, daß die Bauerschaafe nicht so gepfleget und abgewartet werden, wie in ordentlichen Schäfereyen geschieht, daher auch solche Wolle mehr Unreinigkeiten an sich hat, und bey der Verarbeitung allemal mehr Abgang leidet.

Baumlungenmoos, Muscus arboreus, Lychen arborescens, besteht aus breiten, lederartigen Lappen, die man hier und dort an den alten Fichten, und andern Bäumen findet. Es hat eine anhaltende und austrocknende Kraft, weswegen es in der Lungensucht zu Tränken innerlich auch äußerlich gegen Blutflüsse gebraucht wird.

Baummoos, s. den vorstehenden Artickel.

Baumöhl, oleum olivarum, wird aus den bekannten Früchten des Olivenbaums gepreßt, und aus Italien, Frankreich, Spanien, Portugal, Sicilien, den Inseln im Archipelagus, wie auch von Mayorka, Corsika, Corfu ꝛc. häufig zum Handel gebracht. Es giebt dreyerley Oehl, nämlich weisses, gelbes und grünes. Das weisse wird wieder in natürliches und gebleichtes unterschieden. Unter allen hält man das feine gelbe, so um Aix in Provence, und um Florenz in Italien gesam-

gesammelt wird, für das beßte und vorzüglichste. Auf diese Sorten folgen das feine provencer, weisse und gelbe genueser, das sogenannte Jungfernöhl von Lucca, und endlich das appulische oder Gallipoliöhl, Sevillische grüne Malaggische, Portsche, Lissaboner ꝛc. Die Sammlung der Oliven zum Oehlpressen geschieht insgemein gegen den Nov. oder Dec., sobald die Sammlung vorüber, bringt man die Früchte, nachdem sie vorher gehörig sortirt worden, nach der Oehlmühle, und zwar wenn das sogenannte Jungfernöhl daraus verfertigt werden soll; will man aber nur ordinaire Gattung gewinnen, so läßt man die Oliven einige Zeit liegen und faulen, weil sie auf solche Art mehr Oehl ausgeben. Man wischt die Früchte vorher recht reine ab, und bringt sie zu den im warmen Sonnenschein aufgerichteten Pressen, die auf steinernen Fußböden ruhen. Hier sind kleine Rinnen angebracht, durch welche das ausgepreßte Oehl in die untergesetzten Gefäße sich sammelt. Der allererste Druck giebt nun das feinste und klareste Oehl, welches auch am theuersten verkauft wird. Zur zweyten Pressung besprengt man die Oliven mit heissem Wasser, damit sich die öhlichten Theile eher losmachen; auch diese Gattung wird besonders gepresset. Der dritte und letzte Druck, wozu nochmals siedend Wasser auf den Teig gegossen, und neuerdings pepreßt wird, giebt das gemeine oder Lampenöhl, das zum brennen, und für die Handwerker, als Tuchmacher, Zeugmacher, Seifensieder, Gerber und dgl. taugt. Alle die vorgenannten Sorten läßt man in den ersten Gefäßen drey bis vier Wochen stehen, bis sich die Oehldrüsen und Unreinigkeiten auf den Grund gesetzt haben; hierauf gießet man sie in andere Gefaße über, füllt sie nach einiger Zeit in Tonnen, und bringt die Waare an kühle Oerter in Verwahrung. Je öfterer nun das Oehl umgeschüttelt und überfüllt wird, destomehr reiniget und klärt es sich. Die Oehltonnen muß man in reinen, trockenen und frischen Kellern sorgfältig verwahren, weil die Waare sonst gar leicht ranzicht und stinkend wird. Demjenigen, welches schon anfängt einen übeln Geschmack zu geben, kömmt man am besten dadurch zu Hülfe, wenn man Salzwasser darunter mischt, und es wohl untereinander rüttelt, da sich denn

alles

alles trübe zu Boden setzt und der Geschmack verbessert wird. Noch eine gute Art den Geschmack des Olivenöhls zu verbessern, geschieht durch die Gährung, welche man mit dem Saft von allerley Früchten bewürken kann. Man nimmt z. B. Renettäpfel, Kirschen, gelbe Mirabellen auch Erd- und Himbeeren, sondert die Kerne ab, und zerquetscht hernach die Früchte; man thut den Brey ins Oehl, welches darauf gar bald in Gährung kömmt. Nach vollbrachter Gährung aber wird man gewahr werden, daß sich die Waare durchaus verbessert hat. Dieser Artikel wird nach Beschaffenheit der Umstände und nach der Lage des Orts, aus Aix, Marseille, Genua, Livorno, Gallipoli, Trieste, Nizza, Mentone, Mallaga, Lissabon, Faro, Porto, Amsterdam, Hamburg, Bremen, Salzburg ꝛc. gezogen. Er kömmt in ganzen und halben Pipen, ganzen, halben und viertel Bothen, oder in irdenen glasurten Krügen ꝛc. zum Handel. Die Thara darauf ist, wie hier nachsteht: auf Genueser weiß- oder gelbes Oehl in Both von 1500 Pfund vierzehn Prozent, in halben Both sechszehn Prozent, in viertel Both von 500 Pfund beyläufig, achtzehn Prozent; sevillischs Oehl in großen Pipen, hundert und zwanzig Pf. in kleinen oder halben fünf und sechzig Pf. Mallagaöhl in Both von 1200 Pf., 14. Prozent und in Pipen von 900 Pf., hundert und zwanzig Pf., dergleichen in halben Pipen von 500 Pf., fünf und sechzig Pf.; Appulisch oder Gallipoliöhl in Stampen oder in Both 14. Prozent; in halben 16. Prozent, in Quarterolen 18. Prozent. Lissaboner oder portsches Oehl, in Pipen, hundert und fünf und zwanzig Pfund Thara. Marseilleröhl sechzehn Prozent. Endlich Mayortsches zwanzig Prozent. Beym Einkaufe dieser Waare hat man sich wohl vorzusehen, daß sie von keinem widrigen Geruch oder Geschmack sey, nicht dunkelgrün von Farbe, trübe, unrein und dgl. Auf die erfoderliche Thara muß man ebenfalls genau merken, weil man sonst gar leicht aufs Stück Oehl um vierzig, funfzig, auch wohl mehrere Pfunde zu kurz kommen kann. In Holland und England wird das Oehl gemessen; dieß ist eine gute Einrichtung, die den Käufer wenigstens in diesem Betracht sicher stellt. Zu Amsterdam rechnet man das Faß Oehl auf siebzehn hundert und siebzehn Mingels oder

Min-

Mingeelen, oder vierzehn hundert vier und dreißig Pinten. Die Bothen oder Pipen halten siebenzig Steckan m. o. w. jedwede von sechszehn Mingels. Zu Genua handelt man das Oehl nach *B*arili oder Fäßchen, von hundert sieben und achtzig und ein halb Pf., die hundert zwey und zwanzig und ein halbes, bis hundert fünf und zwanzig nach Amsterdamer Gewicht ausgeben. Im Neapolitanischen geht dieser Handel nach Salma: dieses Maaß in der Hauptstadt wiegt drey hundert und funfzig, zu Bari drey hundert und zwölfe, zu Gallipoli aber zwey hundert ein und neunzig Pf. nach hamburger Gewicht. Der Salmo wird in zehn Stara oder drey hundert und zwanzig Piniatelli eingetheilt. Zu Livorno handelt man das Oehl nach *B*arili von netto fünf und achtzig Pf., die etwa neun und funfzig bis sechszig Pf. Amsterdamer ausgeben, hingegen werden in diesem Orte die appulischen oder Gallipolióhlsorten nach Salma, und die Genueser nach *B*arili von hundert und siebenzig Pf. verkauft. Zu Marseille handelt man das Oehl nach Millerolles, welche zwölf Escandales, jeden von zwölf Pfund im Gewicht halten, wornach denn die Millerolle hundert vier und vierzig Pf. Marseiller, oder hundert und sechszehn Amsterdamer beträgt. Zu Lucca handelt man nach Copo, welcher vier und zwanzig Lire oder Libre (Pfunde) schwer Gewicht, hält: jedes von diesen letztern wiegt eilf Pfund leicht Gewicht, so daß der ganze Copo gegen hundert zwey und siebenzig Pf. holländisch ausmacht. Zu Cadix verkauft man die Waare in Pipen von vier und dreißig Arroben, deren jede fünf und zwanzig spanische Pfunde wiegt. Lissabon und Porto handeln das Oehl in Pipen von sechs und zwanzig Almuden, eine jede hält zwölf Canador oder vierzig lissaboner Pf., und giebt fünf und dreißig und drey und dreyßig und drey Viertel in holländischen Gewicht aus. Endlich wird das Oehl zu Trieste und Salzburg, in Fässern zu 1350 bis 1500 gehandelt und 15 Prozent Thara darauf gegewährt.

Baumseide, Boomsiede, ein Zeug aus wollnem und baumwollnem Garne, dergleichen ehedem zu Hamburg von besondern Webern viel verfertigt wurde. Das Stück hält vier und zwanzig hamburger kurze, oder zwanzig brabanter Ellen. Es giebt dessen unter,

terschiedlicht Sorten, unter welchen Superfein die beßte, Doppel-Adler, verschlagener Adler, und einfacher Adler aber, die geringern sind. Der Artikel wird noch jetzt zu Warendorf, Hamburg, Lübeck, Lüneburg und an andern Orten gewebt, und nach Holland ꝛc. ausgeführt.

Baumwolle, Gossypium, Bombax, ein Produkt, das jetzt in allen vier Theilen der Erde häufig gezeugt, und zur Handlung gebracht wird. Es ist die Frucht verschiedener Pflanzengewächse, deren einige hochstämmig, andere als ein Strauch, und noch andere Arten als Staudengewächse wachsen. Unter allen Arten dieses Produktes sind für Deutschland die wichtigsten: Die sogenannte Macedonische Baumwolle, welche in Natolien und den angränzenden türkischen Provinzen gezeugt, und besonders über Trieste und Venedig, oder durch Ungarn über Semlin, Wien, ꝛc. zu uns gebracht wird: die von Cypern, Thessalonich, Gallipoli und den Dardanellen, welche durch den nämlichen Kanal, oder über Livorno, Genua, Venedig und Marseille zum Handel kömmt: endlich die Westindische und Amerikanische, worunter besonders die von Cayenne zu den feinen Nesseltüchern und Musselinen, die von St. Domingo aber zu andern Manufacturen verarbeitet wird. Die von den philippinischen Inseln gehet stark nach Bengalen, die von der Insel Frankreich aber in andere Gegenden von Ostindien. Die levantische Baumwolle ist die Frucht eines staudenartigen Sommergewächses, das gegen zwey Schuh hoch wird, einen holzigen Stengel, und verschiedene Aeste treibt, schöne rothe glockenförmige Blüten zeigt, auf welche eine länglicht runde Frucht in der Größe einer mäßigen Baumnuß folgt, die wenn sie reif ist, sich öfnet und zerplazt. Die Frucht bläht sich alsdenn in der Größe eines Hühnereyes auf, und läßt sechs bis sieben kleine schwarzbraune Saamenkörner mit Wolle umgeben, sehen. Diese letztere wird sorgfältig gesammelt, und zu mancherley Gebrauche theils roh, theils gesponnen und gewebt, angewandt. Man macht daraus Cattune, Musseline, allerhand Zeuge, Mützen, Strümpfe, gestrickte Hemden und Komisöler, Handschuhe, Halstücher u. dgl. Kleidungsstücke mehr. Das Material wird theils roher, theils auch schon gesponnen zum Handel gebracht. Das Garn kömmt

von

von Smyrna, Alexandrien, Jerusalem, u. a. Orten in der Levante, Gallipoli und Tarento im Neapolitanischen, und Abbeville in Frankreich. Unter den verschiedenen Sorten der levantischen Baumwolle ist die von Adenos, Riffi, Amanouzi und der Insel Cypern die beßte und vorzüglichste, und wird ihrer schönen langen Haare wegen zu allerhand Manufacturen sehr gesucht. Die von Thessalonich und Acre folgt jenen in der Güte nach. Die von Smyrna ist die schlechteste und dabey die wohlfeilste im Preis. Auch aus Ostindien, besonders von Java, Surate und aus Bengalen bringen unsere Kompagnien große Partheyen gesponnener Baumwolle, die in unsern Manufakturen verarbeitet wird. Diese Sorten bestehen aus Garn von Bengalen, die geringste Gattung, so bey den holländischen Verkäufen zwanzig bis ein und zwanzig Stüber gilt: von Surate in dreyerley Gattungen, zwey und zwanzig bis fünf und zwanzig: von Tutucorin auch einige und zwar von acht und zwanzig bis fünf und dreyßig: aus Java fünf oder sechserley die von zwey und zwanzig, bis auf fünf und vierzig Stüber gelten: endlich von der Küste von Coromandel superfeines Garn, das zwischen siebenzig bis achtzig Stüber im Bankgelde verkauft wird. Unter den levantischen Plätzen liefern besonders die nachstehenden das meiste Baumwollengarn: Smyrna giebt das sogenannte Oncegarn, die allerfeinste Sorte, Caragach, Montalsin, Giosselasar, Echelle neuve, Genequin und Baquiers, welches die geringste und wohlfeilste. Satalia führt uns Oncegarn, feines Garn, und Ordinaires: Seida, Oncegarn, Escar d'once, Fin de Rame, Moyen - Rame, Napoulouse, Basar, und schlecht Basar: Aleppo, Oncegarn, Escar d'once, Beledin, schlecht Beledin, Gönzadelet, Payas, Marine und Turqueman: Alexandrien in Aegypten, Coffaire, Viant, Sochs &c. Man macht jetzt die gesponnene Baumwolle in England, zu Abbeville in Picardie, im Neapolitanischen, und auch bey uns in Deutschland, besonders im Hanöverischen, in Sachsen und einigen andern Gegenden, von beßter Güte und in Menge. Abbeville liefert insonderheit häufig die nachstehenden Sorten: Garn zu Lampendachten, das Pfund zu sechs und vierzig bis funfzig Sous, zu Lichtdachten zwey und funfzig bis

sech-

sechszig: drey- und vierdräthig Garn zu Strümpfen von acht und funfzig Sous bis auf vier Livres u. sechszehn Sous im Preise: langhaarichtes dergleichen von fünf Livres bis auf funfzehn: gebleichtes dgl. von sechs bis auf achtzehn Livres: endlich Baumwollengarn zum Sticken von höchstmöglicher Feine für zwanzig bis fünf und funfzig Livres das Pfund. Das Neapolitanische Garn wird von dreyerley Feine, nach Ventinella von hundert Docken verkauft. Beim Einkauf der rohen Baumwolle muß man sich wohl vorsehen, die Ballen an beyden Enden und in der Mitte öffnen, auch genau untersuchen, und nur solche Waare wählen, welche schön weiß, rein u. langhaarigt ausfällt. Die franz. westind. Baumwolle zieht man von Nantes, Havre de Grace und Bourdeaux; Die von Cayenne ist die feinste, auf diese folgt die von St. Domingo, und die von Martinique ist die geringste. Zu Nantes giebt man sechs Procent, zu Bourdeaux aber nur viere für den Ballen Thara. Die von St. Thomas verschreibt man von Kopenhagen; sie kömmt an Güte der von St. Domingo gleich, ist in Ballen von zweyhundert Pfund, und erhält nur zwey Procent Thara. Auch England gewinnt sehr viel Baumwolle in seinen westindi. Besitzungen, insonderheit auf den Inseln Jamaika, Barbados, Grenada und Antigoa, sie wird aber in den zahlreichen Manufacturen dieses Landes selbst verbraucht, und interessirt den deutschen Handel wenig.

Baye, Bayette, ein sehr lockerer, wollner, ungeköperter Zeug, so auf einer Seite haaricht ist. Es ist eine Art von Flanell, wovon es unterschiedliche Gattungen giebt. Man macht solcher die Menge in England, Frankreich, Deutschland und den Niederlanden. In Frankreich liefern besonders verschiedene Gegenden in Ober- und Niederlanquedok, Ile-de-France und andere dieser Zeuge. Hierunter sind Alby, Beauvais und noch einige sehr im Rufe. Die Stücke halten dreyßig Stab in die Länge, und sechs Viertel in die Breite: man macht ihrer von achtzig; bis auf hundert und sechzig Livres im Preise. Die gemeinen Sorten werden größtentheils an die Häuser zu Havre de Grace, Nantes und Honfleur, welche nach der Küste von Guinea handeln, abgesetzt; die feinern aber nach Spanien und Portugall ausgeführt.

Bayoque, ſ. Bailloque.

Bayutapauts, oder Bajutapeaux, eine Art Guineas, die beſonders zum Negernhandel gebraucht werden. Sie ſind in Stücken von vierzehn franz. Stäb; ſie werden um Rouen in der Normandie ſehr häufig gewebt. Die Dänen liefern oſtindiſche Bayutapauts, zum Handel, welche meiſtens blau oder roth gefärbt, vier und zwanzig bis fünf und zwanzig Kopenhagener Ellen lang, und fünf Viertel breit ſind.

Baza, Bazac, auch Bazar, eine Gattung des levant. Baumwollengarns, ſo von Seida über Marſeille, Genua und Livorno zu uns gebracht wird. Sie iſt beſſer und theurer als das Garn von Jeruſalem, Eſcar ꝛc., und kömmt in Güte dem von Smyrna ziemlich gleich. Sie wird zu Marſeille nach Cronen von vier und ſechzig Sous die hundert Pfund gehandelt; zu Genua nach Cantaro von hundert und funfzig Pfund mit zwey Procent Thara.

Bazadois, eine Sorte Wein, die dem von Agen gleicht, und auch über Bourdeaux ausgeführt wird. Sie iſt in Fäſſern von ſieben und zwanzig Veltes.

Bazarne, ein feiner Burgunderwein, ſo in Vermenton gezeugt wird, und über Auxerre zum Handel kömmt.

Bazins, ſ. Bombaſine.

Bdellium, ein fettes und zähes Baumharz, das ſich wie Wachs anfühlt, von auſſen eine eiſenfärbige Röthe, wie das Myrhengummi hat, wenn es aber gebrochen wird, durchſichtig ſcheint. Es iſt von Geſchmack etwas ſcharf und bitter, und giebt einen angenehmen Geruch, beſonders wenn man es anzündet, von ſich. Es wird dieſe Waare aus Oſt- und Weſtindien in Stücken von ungleicher Gröſſe und verſchiedener Form zu uns gebracht. Eine feinere Sorte iſt die, ſo man in eyrunden Klumpen herausbringt. Der Baum, welcher uns dieſen Artikel liefert, iſt die Bdellifera, ein dornichtes Gewächſe, deſſen Blätter unſerm Feichenlaub ähnlich ſind. Das beſte Bdellium ſoll klar und durchſichtig, äuſſerlich grau, oder grauroth, inwendig aber wie engliſcher Leim ausſehen; es muß, wenn man davon leckt, gelb werden, leicht zu entzünden ſeyn, dabey einen bittern Geſchmack und lieblichen Geruch von ſich geben. Es wird in der Medicin als ein erweichend und anhaltendes Mittel gebraucht.

*B*earne, oder *B*earnois, eine Gattung rother franzöſiſcher Weine, die in der Provinz Bearn in der Landvogtey von Morlas gewonnen und über Bayonne in Menge nach Norden, Holland und England ausgeführt wird. Es iſt ein guter, leichter Tiſchwein.

*B*eaujeu, eine gute Art Franzwein, ſo in Beaujolois gezeugt, und über Auxonne nach Lothringen, in Franche-Comté u. ſ. w. verführt wird. Sie wird nach Muids gehandelt.

*B*eausoléel, eine gute Art theils ſüſſer, theils anderer Franzweine, die in der Provinz Quercy gebauet, und über Montauban und Bourdeaux nach Holland, Deutſchland und Südamerika ausgeführt wird. Man handelt die Waare in Pipen von zweyhundert und vierzig Pinten.

*B*ec-Figues, Feigeneſſer, eine Art Bachſtelzen oder Lerchen, die in Provence, auf einigen Inſeln im griechiſchen Inſelmeer, auf Maltha, in der Grafſchaft Nizza u. a. zu gewiſſer Jahrszeit häufig gefangen werden. Man unterſcheidet ſolche in die große dunkelgraue Graſemücke, Motacilla Curruca L., und den eigentlichen Feigeneſſer, Motacilla Ficedula L. Man legt dieſe kleinen Vögel in ſaubere irdene Gefäſſe ein, thut Eſſig, wohlriechende Kräuter daran, und verſchickt ſie ſo weit und breit. Auch legt man ſie hier und dort in reine Schachteln, umſchüttet die Vögel mit Mehl, und verführt ſie. Beſonders die Italiener lieben dieſe Leckerſpeiſe gar ſehr.

Becken, eine von Meſſing, Kupfer, Zinn, oder anderm Mettalle, zu mancherley Gebrauch geſchickte, tiefe Schüſſel. An theils Orten giebt es ein eigenes Beckenſchlägerhandwerk, das dergleichen Arbeiten liefert. Solche Beckenſchläger pflegen aus freyer Hand Barbierbecken, Kochpfannen, Waagſchaalen, Leuchter, Büchſen und dgl. zu ſchlagen, wenn nämlich die Stücken dazu vorher in den Waſſerhämmern durch den ſogenannten Tiefhammer aus dem gröbſten geliefert worden ſind. Dieß Handwerck iſt beſonders zu Aachen, Nürnberg, Amſterdam, Hamburg, Rouen, und an einigen andern Orten ſehr im Gange. Die Waare wird zu Schiffsgeräthen un dbey Ausrüſtungen auf den Negerhandel häufig verbraucht.

*B*eculo, *B*exugillo, ſ. Ipecacuanha.

Beedermann, Beidermann, Beiderwand, Peter-

Digitized by Google

Petermann, ein gemeiner und geringer Zeug von Leinen und Wolle, der ehedem vom gemeinen Manne gar ſtark getragen wurde. Weil man hierzu von beyderley Garne gleich viel zur Kette und zum Einſchuß nahm, ſo erhielt der Zeug den Namen des beyderley Gewands, woraus hernach durch Verſtümmelung die obigen Benennungen entſtanden ſind.

Beennuß Salbnüßlein, balanus myrepsica oder glans unguentaria, eine dreyeckigte Nuß, von Geſtalt einer Haſelnuß, die unter einer holzigten Schaale einen weiſſen Kern, der ſehr öhlicht und bitter ſchmeckt, enthält. Man bringt ſie aus dem Orient zum Handel. Sie wird in der Medicin, aber bey uns eben nicht ſonderlich, gebraucht. Mit dem Oehl aus den Fruchtkernen wird in Arabien, Aegypten, und ganz Indien ſtark gehandelt. Man nimmt es zu Salben.

Beenwurzel, weiſſe, weiſſer Been, oder morgenländiſcher weiſſer Wiederſtoß, Centaurea Behen, L., die großen Wurzeln, welche recht friſch, und gar nicht wurmſtichig, auswendig grau, inwendig aber weißlicht, und von etwas bitterm Geſchmack ſind, werden in den Apotheken als ein herzſtärkend und Gifttreibendes Mittel angewandt.

Beenwurzel rothe, rother Been, iſt die Wurzel vom Statice Limonium L.; ſie iſt auswendig braun, inwendig aber röthlich, und hat einen erdigten, etwas anhaltenden Geſchmack. Sie wird leicht wurmſtichig, weswegen man nur die, welche hoch von Farbe, wohl getrocknet und noch friſch iſt, wählen muß. Man hat ſolche ehedem ſtärker als jetzt, in der Medicin gebraucht.

Beergrün, ſ. Saftgrün.

Beggars-Lace, eine Art holländiſcher Zwirnbänder oder grober Spitzen, die in großer Menge nach England ausgeführt werden. Sie ſind von verſchiedenen Nummern und allerley Breite.

Behaar, eine Sorte der oſtindiſchen Caſsas, oder baumwollenen Gewebe, die zwey Cobidos breit, und acht und vierzig lang ſind. Die holländiſche Kompagnie liefert ſolche zum Handel.

Beifuß, Artemisia, ein bekanntes Kraut, das ſowohl in der Küche, als in den Apotheken verbraucht wird. Es wächſt theils wild in den Feldern, theils wird es

auch in den Gärten gezogen. Man hat davon mehrere Sorten, worunter der gemeine große Beifuß mit purpurrothen Stengeln und Blumen, der mit weißlicht grünen Stengeln ꝛc. die bekannteſten ſind. Er wird als ein ſchmerzſtillendes, den Harn- und Stein treibendes Mittel ſtark gebraucht. Die Apotheken haben davon allerhand Präparate.

Beil, ein bekanntes Werkzeug, das ein breites eiſernes Blatt, mit einer verſtählten Schneide, und ein Helmloch hat, worein ein kurzer hölzerner Helm geſteckt wird. Das Beil hat jederzeit hinten nach dem Helm zu, zuweilen auch vorne, einen Bart. Nach ſeiner verſchiedenen Beſtimmung führt es mancherley Namen, als **Handbeil**, **Breitbeil**, **Langbeil** u. ſ. w.

Beilkraut, Securidaca, astragalus monspeliacus, ein Kraut mit Papillionblumen, welche wie bey den Cronenwerken in einem Buſche beyſammen ſtehen; die Schooten ſind lang, und ebenfalls in einem Kreiſe beyſammen. Der Saame davon wird in der Medicin wider Biſſe giftiger Thiere und dgl. gebraucht.

Beilwand, ein Gewebe halb aus Wollen- und halb aus Leinengarn, das in Weſtphalen, beſonders im Schaumburgiſchen gemacht wird.

Bein, ſ. Knochen.

Beinholz, ſ. Rainweide.

Beinwell, Symphytum officinale L., ein Kraut mit einblätterichter regulairer Blume, und vier unbedeckten Saamen. Die Wurzel wird ihrer heilſamen Kräfte wegen in der Medicin gebraucht. Sie iſt ſchwarz, oder dunkelbraun, lang, fleiſchig, Daumensſtark, innerlich weißlich, ohne Geruch, und von einem ſchleimig kleiſtrigen oder ſchmierigen Geſchmack.

Belchette, eine von den ſpaniſchen Wollarten, die über Bayonne zugeführt wird.

Beledin, oder *Belledin*, eine Gattung Baumwollengarn, die von Aleppo in der Levante über Marſeille zum Handel kömmt.

Belemnites, ſ. Abgſchoß.

Belesmes, oder auch Canevas, eine Art grober hanfener Leinen, die in der Provinz Perche in Frankreich gewebt werden. Man braucht ſie beſonders zu Strohſäcken.

Belilli, eine indianiſche Lattwerge, die manchmal in Bambusröhren nach Europa gebracht wird. Man hält

hält sie für ein gutes Giftmittel.

Belladonna, s. Nachtschatten.

Belinge, s. Tiretaine.

Bellis, s. Maslieben.

Belloculus, s. Achat.

Beloculo, s. Ipecacuanha

Belveder, s. Besemflachs.

Belvedere, eine Art roher neapolitanischer Seide, die insonderheit nach Lyon ausgeführt wird. Man verarbeitet sie da zu Dauphinen und Grisetten. Auch heißt man Belveder eine Gattung Rosinen, die über Livorno zum Handel kömmt.

Beluga, nennt man in Rußland den Hausenfisch, der da besonders in den Flüssen, welche nach dem caspischen und schwarzen Meere zugehn, gefangen wird. Es ist der größte unter den Flußfischen, und gehört unter das Geschlecht der Stöhre. Seine Haut ist weißlicht und ohne Schuppen; er ist mit einer Lunge versehen, und hat auf jeder Seite ein Luftloch. Man fängt oft welche, die zwanzig bis fünf und zwanzig Fuß lang sind, und funfzehn bis sechszehn Centner im Gewicht halten. Die größten werden in dem Don und in der Wolga angetroffen. Die Russen verführen die kleineren zu Winterszeit frisch, die größeren aber schneiden sie in Stücke, salzen sie ein, oder räuchern solche. Aus dem Rogen dieser Fische wird der Kaviar zubereitet.

Benares, eine Art Silberstoff, die die Franzosen aus Ostindien bringen.

Benedictwurz, Nägeleinkraut, herba benedicta, Caryophyllata, Geum urbanum L., eine Pflanze mit einer Wurzel, welche wie die bekannten Würznelken riecht. Sie trägt einen runden wollichten, zarten, anderthalb Ellen hohen Stengel, mit rauhen eingeschnittenen Blättern, blüht im May und Junius, und kömmt besonders an ungebauten, schattichten Orten hervor. Die Blume ist regelmäßig fünfblätterich, mit vielen unbedeckten bärtigen Saamen. Es giebt der Arten verschiedene, nämlich mit weisser und gelber Blüte, mit vergoldeten Blättern u. s. w. Die Wurzel dient zur Arzney und wird auch von Aquavitmachern gebraucht. Man gebraucht meistens nur die Fasern der Benedictenwurzel allein, die im May gegraben worden ist, denn die Hauptwurzel ist viel unkräftiger.

Belzamire, ein französischer Zeug mit leinenem Grun-

de, und seidenen Blumen, so besonders zu Rouen verfertigt wird.

Bengalische Leinwand, wird in Ostindien aus einem Kraute gemacht, das sich wie unser Hanf und Flachs verspinnen und weben läßt. Die Ostindier machen daraus allerhand Zeuge, die recht gut ins Auge fallen, und häufigen Absaz finden; sie kommen unter ihren eigenen Namen vor.

Bengalische Seide, eine Gattung der ostindischen Seide, wovon es dreyerley Hauptsorten, namentlich Tanny, Cabessa, und *Bariga* giebt. Die holländische ostindische Kompagnie liefert davon jährlich große Partheyen in Ballen von zweyhundert und vierzig bis funfzig Pfund. Dies Material wird in unsern Manufakturen verarbeitet.

*Benicarlos*wein, ein dicker, rother, spanischer Wein, so meistens über Barcellona nach Holland und in andere Länder verführt wird. Auch **Cetle** treibt mit diesem Artikel ein ansehnlich Verkehr. Er ist in Pipen von sechszig Vierteln.

Benzoe, *Benzoin*, lat. Assa dulcis, **wohlriechender Asand**, ein hartes und mit vielen glänzenden Brocklein vermischtes Harz, das theils röthlich, theils gelb und weiß aussieht. Es hat einen harzigten und fetten Geschmack, und einen sehr angenehmen Geruch. Es wird durch unsere ostindische Kompagnien zum Handel gebracht. Das Gewächse, welches uns diesen Artikel liefert, ist häufig in Siam, auf Java und Sumatra zu finden. Das beßte *Benzoe* ist das, so ganz weiß, und mit rothen Adern durchzogen, das mittlere, so schon weniger weiß von Farbe, und nur mehr oder weniger weisse Stellen oder Flecken, wie Mandeln anzusehn, in sich hat. Die allerschlechteste ist das schwarze, so sehr unrein und unansehnlich ausfällt. Dieses Harz hat eine besondere Kraft, die scharfen Flüsse im Körper zu versüssen; es ist wider alle Verletzungen der Lungen und Luftröhre ein bewährtes Mittel, und wird deswegen innerlich wider den Husten, die Schwind- und Lungensucht, den Schnupfen und dgl. mit Nutzen angewandt. Man bereitet daraus allerhand Mittel in den Apotheken, nimmt es unter die Räucherpulver u. s. w. Auch die in der Medicin bekanten *Benzoes*blumen, flores benzoes, sind

sind ein Präparat davon. Die Waare kömmt in ganzen Kisten von hundert und funfzig Pfund, oder halben von fünf und siebenzig zum Handel.

Berampaat, eine Gattung ostindischer baumwollner Zeuge, die insonderheit von der holländischen Kompagnie von Surate nach Europa gebracht werden. Sie sind theils weiß, theils bunt gestreift. Die Stücke halten vier bis fünf und zwanzig Ellen in die Länge und ein und drey Achtel bis sechs Viertel in die Breite. Sie gelten bey den Auctionen acht bis zehn Gulden holländisch Bankgeld.

Berberis, Sauerdorn, berberis vulgaris, dieser harte, dornichte, fünf bis zehn Fuß hohe Strauch, der viele gerade Nebensprossen aus der Wurzel treibt, wird bey uns aller Orten in Hecken, Feldbüschen und Auen angetroffen. Den Hauptstamm umgiebt eine dunkelgraue, rauhe Rinde; die Zweige aber sind glatt, und aschfärbig. Die Blätter, so wechselweise in kleinen Büscheln an den Zweigen genau ansitzen, sind länglichtrund, am Rande fein gezähnt; unter jedem Blatte sieht man bis drey lange Stacheln. Die gelbe, traubenförmige Blüte kömmt anfangs May aus den Blätterbüscheln hervor, auf solche folgen kleine, rothe, und saftige Beeren, die im Sept. und Oct. reif werden. Roh kann man sie nicht wohl essen, indem sie zu sauer schmecken, aber wenn sie mit Zucker eingemacht, zu einem Syrup oder wie Gallert eingekocht werden, so erhalten sie einen angenehmen säuerlichen, kühlenden Geschmack. Der daraus gepreßte Saft kann allenfalls die Stelle des Citronsaftes vertretten, und wird dafür unter andern in Schweden würklich angewandt. Ferner, läßt sich daraus, wo sie häufig genug zu haben sind, nach vorhergegangener Gährung, guter Essig und Brantwein verfertigen. Die jungen Blätter sind dem Sauerampfer am Geschmacke ziemlich gleich, und werden daher in Holland zu Salat gebraucht, oder wie jener an das Fleisch gekocht. Die innere dünne, dunkelgelbe Rinde, besonders von der Wurzel, ist ein gutes Färbematerial, auf Gelb; in Polen gebraucht man sie zum Saffianfärben, dem sie eine hohe Farbe und besonders schönen Glanz giebt. Das Holz, wenn es von einem alten Stamme oder Wurzel kömmt, ist unter allen europäischen Hölzern

das gelbeste, sehr hart, und gut zu poliren, weswegen es sich zu Fournirungen und allerhand feinen Arbeiten gar vorzüglich schickt. In der Medicin werden die Früchte oder Beeren, als verdünnend und magenstärkend gebraucht. Die mittlere Rinde von diesem Holze, lat. cortex bugiae, wird wider Mundfäule und wacklende Zähne angewandt. Die Apotheker verfertigen daraus verschiedene Mittel.

*B*ercan, *B*erkan, *B*arracan, ein bekannter wollener, oder kameelhärner Zeug, mit leinwandartigem Grunde, wozu aber dreyfachstarkes und rundes Garn genommen wird. Man hat ihn von allen Farben. Er wird mit vier Schäften und ebensoviel Tritten gewebt. Es giebt verschiedene Arten dieser Zeuge; der wesentliche Unterschied beruht mehrstentheils auf die größere oder kleinere Anzahl der Fäden, die zum Einschlage genommen werden. Gemeiniglich wird der Berkan nur wie Flamin zugerichtet, zuweilen aber giebt man ihm durch Hülfe des Kalanders einen Glanz. Er wird entweder in der Wolle gefärbt, oder auch erst weiß gewebt, und hernach im Stück gefärbt. Die Zeugart wird nicht gewalkt, sondern nur in klarem Wasser zwey bis dreymal aufgesotten, damit sie sich nicht schieben oder brechen möge. Wenn sie recht gut seyn soll, so muß sie von gutem Korne, fein gleichfädig, und so dicht und derb ausfallen, daß kein Wasser hindurch dringen kann. Dieß nennt man eigentlich Regenberkan. Außer diesen hat man auch halbseidene, die besonders zu Brüssel und Antwerpen verfertigt werden. Man macht diese Zeuge nicht nur in Frankreich, England und Holland von vorzüglicher Güte und in Menge, sondern auch bey uns in Deutschland zu Penig, Gera, Magdeburg u. a. Es giebt ein-zwey-drey, bis fünf drätige Sorten. Die französischen behaupten in Ansehung des Aeußern und der Dauer einen vorzüglichen Rang. Die Valencienner sind drey und zwanzig Stab lang und zwey Drittel breit. Die von Amiens und Ryssel sind fünf Achtel breit. Die von Abbeville sind von gleicher Breite, wie die vorstehenden, und fünf und zwanzig Stab lang. Der berliner und magdeburger Berkan ist 4/4 breit und funfzig Ellen lang. Die Preise sind nach Verhältniß der Güte und Farben verschieden; die gewöhnliche Sorte

gilt

gilt acht und ein Viertel bis eilf Thaler preuß. Corrt.

Berchtoldsgadener Waaren, sind allerley von Holz gedrechselte und geschnizte Puppen, Spielzeug und Waaren, so um Berchtoldsgaden im Salzburgischen verfertigt, und fast in ganz Europa abgesezt werden; auch geht viel davon nach beiden Indien.

Bergame, ein grobes Gewebe von unter einander gesponnener Flockseide, Wolle, Hanf, Baumwolle, Ochsen- Küh- oder Ziegenhaaren, das man zu Tapeten braucht. Die Bergames sollen ihren Namen von Bergamo im Venetianischen her haben, wo die ersten verfertigt worden sind. Jezt macht man solche hier und dort in Flandern, zu Brüssel, Antwerpen, in Frankreich aber zu Rouen und Elbeuf, nach. Bey uns webt man den Zeug in Böhmen, Mähren, Frankfurt am Mayn und in mehreren Orten.

Bergamottöhl, Bergamotteſſenz, frz. esprit de bergamotte, ein wohlriechendes, starkes Oehl, das von der Schaale der Bergamottcitrone ausgedrückt oder abgezogen, und aus Italien und Provence zur Handlung gebracht wird. Die Parfumirer verbrauchen es sehr stark. In manchen Orten bedient man sich desselben, um den Theeblättern einen bessern Geruch zu geben. Man erhält diesen Artikel von Livorno, Neapel und Ragusa oder von Grasse und Bourdeaux, in blechernen Büchsen oder großen gläsernen Flaschen, die wohl zwanzig bis dreyßig Quart halten. Er wird Pfundweise gehandelt.

Bergbaumwolle, heißt eine Art der levant. Baumwolle, welche von Smyrna über Marseille zum Handel kömmt, und auch Escalemberg genannt ist.

Bergblau, caeruleum montanum, eine gar sehr feine blaue Farbe, welche aus dem Armeniersteine verfertigt wird. Man hat solche gemeiniglich von drey oder vier Gattungen, deren eine immer feiner und kostbarer, als die andere zu seyn pflegt.

Bergeppich, Hirschpeterlein, Apium auch Petroselinum montanum, nach Hrn. v. Linnee, Athamanta Oreoselinum, kleine wilde Petersilien, wächst an bergichten und steinichten Orten; es hat einen Stengel, der etwa einer Spanne lang ist, auf den Aestgen kleine Kronen hat, darinne ein länglichter scharfer Saamen, der im

Geruch dem Kümmel ähnlich, enthalten ist. Dieser wird samt der Wurzel in in Arzneyen, als ein den Stein- Urin- und Schweißtreibendes Mittel gebraucht.

Berggelb, Ocker, **gelbe Erde**, Ochrum, ist ein gelber Erdthon, der theils in Bergwerken bricht, theils auch durch Kunst zubereitet wird. Wenn er die gehörige Güte haben soll, muß er durchaus leicht und mürbe seyn, und sich leicht brechen lassen. Er wird nicht nur in der Mahlerey und zum Anstreichen, sondern auch in der Medicin äußerlich zu Umschlägen angewandt. Man findet ihn in vielen Gegenden von Europa. Die Sorten, womit der stärkste Handel getrieben wird, sind der sogenannte **danziger Ocker**, und der welcher von Nantes kömmt. Dieser letztere ist gelbe, und auch röthlich und wird nach Orthösten gehandelt.

Bergerac, ein lieblicher und angenehmer französischer Wein, der in Perigord an den Ufern der Dordogne gewonnen, und besonders über Bourdeaux ausgeführt wird. Es giebt blanke und auch rothe Sorten. Er kömmt in Fässern von sieben und zwanzig Velten. Der blanke geht vornämlich nach Holland, der rothe aber nach Amerika.

Berggrün, Viride montanum, Chrysocolla, ein grünlichtes Farbenmineral, das vorzüglich aus den Cementwassern zu Herrengrund und Schmölnitz in Ungarn, wie auch zu Schwaz in Tirol gewonnen, und von der k. k. Bergwerks-Produkten-Verschleißdirection abgesezt wird. Der Centner dieser Waare kömmt zu Wien aus der ersten Hand acht und dreißig bis hundert und zehn Gulden zu stehen, nach dem diese fein oder ordinair ist. Es wird dieser Artikel auch aus Grünspan und Bleyweiß nachgekünstelt; man kann ihn aber auf den ersten Anblick von der ächten Art unterscheiden. Das natürliche Berggrün muß schön grün, fein trocken, leicht und körnericht seyn. Es wird zu sonst nichts als zur Mahlerey gebraucht, denn es ist ein eigentliches Gift.

Bergkrystall, s. Krystall.

Bergmünze, s. Ackermünze.

Bergöhl, Petroleum Naphta, ist ein erdigtes, fettes Bergöhl, das man in der Erde oder in Bergen fliessend findet, und von Farbe bald weiß, bald röthlich, oder schwärzlich aus-

aussieht. Die bekanntesten Arten sind das von Modena in Italien und Gabian in Languedok. Es wird wider erkältete Glieder gebraucht.

Bergopzoom, s. Düffel.

Bergpeterſilien, s. Bergeppich.

Bergpoley, Teucrium montanum L., ist ein Kraut mit einblätterichter regulairen Blumen, die in einem Köpfgen beysammenstehn, und worauf vier unbedeckte Saamen folgen. Es muß frisch und blühend eingesammelt werden, alsdenn giebt es einen bittern und widrigen Geschmack von sich. Man braucht es unter den Theriak, auch wider allerhand Krankheiten.

Bergröthel, s. Röthelstein.

Bergsäfte oder Erdsäfte, heißt man die verschiedenen Fettigkeiten, welche aus der Erde kommen, als Salz, Vitriol, Borax, Salpeter, Schwefel ꝛc.

Bergsanickel, s. Sanickel.

Bergtalk, s. Talk.

Bergtheer, nach Hrn. v. Linnee, Maltha, ist ein dickes und schwarzes Bergfett, das man häufig in Schweden und andern nordischen Ländern in den Eisengruben antrift. Es sieht beynahe wie der gewöhnliche Theer aus, ist sehr zäh, und fließt kaum. Es riecht gar stark und übel. Man braucht solches wie den Baumtheer, und überstreicht damit nicht nur Bretter und Häuser, sondern auch große Fahrzeuge.

Bergwachs, s. Gagat.

Bergzinn, heißt man die Gattung dieses Minerals, welche noch keinen Zusatz von Bley erhalten hat, sondern so rein und unvermischt ist, wie sie aus den Schmelzhütten kömmt.

Bergzinnober, s. Zinnober.

Berill, **Goldberill**, berillus, aqua marina, ein klarer, von Farbe blaugrüner, blauweisser oder meergrüner Edelstein, der in Ansehung der Härte der letzte unter den edlen Steinen ist. Die beßten kommen aus dem Orient; die geringen aber aus Böhmen, besonders um Klösterle im Saazerkreise, aus dem sächsischen Erzgebürge ꝛc. Es giebt davon noch verschiedene Abänderungen, z. B. Chrysoberill von bleichgelber Farbe, Crysogras und dgl. Auch heißt Berill, ein wollener Zeug, der zu Grimma und Krimitschau in Sachsen verfertiget wird.

Berlinerblau, caeruleum Be-

Berolinense, eine bekannte Mahlerfarbe, die aus Thierblut mit Salpeter und Pottasche durch chymische Handgriffe zubereitet wird. Es giebt davon verschiedene Sorten, unter welchen die feinste einen Thaler, auch wohl anderthalbe, die geringste aber nur acht Groschen das Pfund gilt. Zu Breslau, und Vestenbergsreuth in Franken, wird jetzt viel von diesem Artikel verfertigt. Man muß bey dieser Waare besonders auf schöne Farbe sehen, auch daß solche recht trocken sey.

Berlinerroth, eine schöne rothe Mahlerfarbe, wie Colnubinlack, und in Stücken wie das Berlinerblau, welche zu Breslau und andern Orten, von den Berlinerblaumachern verfertigt wird.

Berluche, oder breluche, heißt man in Frankreich einen groben Zeug von Landwolle und Leinengarn, der vor Jahren besonders zu Caen und Darnetal in der Normandie gewebt worden. Auch die Tiretaines von Poitou führen gar oft diesen Namen.

Bernstein, s. Agtstein.

Bertramwurzel, Anthemis Pirethrum L., ist eine lange und dicke Wurzel, äußerlich schwarzröthlich, inwendig aber weiß anzusehen, von einem sehr beissenden und wie Feuer brennenden Geschmack. Man bringt den Artikel aus Asien und Italien. Doch wächst diese Wurzel auch bey uns in Deutschland, z. B. in Böhmen im schlesischen Gebürge und anderwärts. Die deutsche Art findet man auch eigentlich nur bey unsern Materialisten und Apothekern. Die beßten Bertramwurzeln müssen recht frisch, stark, und wohl ausgedörrt seyn, und sich nicht leicht brechen lassen. Man braucht solche wegen ihrer durchdringenden Hitze nur selten innerlich, hingegen äußerlich bedient man sich ihrer wider verschiedene Gebrechen. Die wilde Bertramwurzel, oder das Niesekraut, heißt bey Herrn von Linnee Achillaea ptarmica, und wird nur das Niesen zu erregen gebraucht.

Besooty, sind Sorten Cassas, welche die Dänen aus Ostindien holen. Die gemeinen sind acht bis neun und zwanzig Ellen lang und ein und fünf Achtel breit, die Mittelsorten neun und zwanzig bis dreyßig Ellen und die Superfeinen acht bis neun und zwanzig, und ein und neun Sechzehntheil, bis ein und fünf Achtel einer Kopenhagner Elle breit.

Besteck,

Beſteck, fr. Etui, oder gaine, eine Art von Futteral, Scheide, Gehäuſe oder Büchſe, um allerhand kleine Werkzeuge hineinſtecken, oder in die darinne angebrachten Fächer verwahren zu können. Man macht ſolche von unterſchiedlicher Art, Geſtalt und Größe, nach Beſchaffenheit der Dinge, welche etwa hineinkommen ſollen. So auch von allerley Materien, als Gold, Silber, Elfenbein, Holz, Leder, Pappe und dergl. Die koſtbareren ſind mit Stiftchen von Gold, Silber, ächten oder unächten Steinen ꝛc. gezieret. Zu Paris wird dieſer Artikel von einer beſondern Zunft, die ſich Gainiers nennen, verfertigt. Die feinern Beſtecke ſind eine Waare unſerer Galanterie- und Bijouteriehändler, und die für unſern Luxus liefern uns Paris, Genf, Berlin, Augsburg und Nürnberg. Man hat deren einfache und auch doppelte. Die Beſtecke für die Mathematiker, Meßkünſtler und dergleichen, bringt man von Birmingham, Nürnberg, Augsburg ꝛc. Auch zu Carlsbad in Böhmen werden ſaubere Beſtecke von allerley Art verfertigt, die ſehr ſchön in die Augen fallen; auch Fürth liefert dergleichen.

Beſemflachs, Belle videre, Chenopodium ſcoparia L., eine jährige Pflanze, die in unſern Garten ohne Schnitt zu einer ordentlichen Pyramide wächſt und mit ihren ſchönen grünen Blättern ein gutes Anſehen giebt. Auſſer dem Saamen kömmt davon nichts zum Handel.

Beta alba, ſ. Weißkohl.

Beta rubra, ſ. rothe Rüben.

Beta ſylvestris, ſ. Biberklee.

Bethel oder *Buyo*, ein oſtindiſches Gewächſe, eigentlich das Laub von einer Staude, welche gleich dem Epheu und dem Pfeffer auf der Erde kriecht, und auch in Anſehung der Geſtalt mit dem Laube der vorgenannten Gewächſe einige Aehnlichkeit hat. Der Geſchmack iſt gewürzhaft, weswegen es bey den Oſtindiern ſehr beliebt iſt, die es ohne Unterlaß im Munde führen und käuen.

Bethilles, eine Art weiſſer baumwollener Zeuge, die in Oſtindien an verſchiedenen Orten, beſonders um Negapatnam, Pondicheri und Portonovo in erſtaunlicher Menge gewebt werden. Unſere Kompagnien, beſonders die engl., holländ. und dän. Aſiatiſche, bringen ſolche häufig nach Europa. Bey den öffentlichen Verkäufen kommen inſonderheit die nachſtehenden Sorten vor, näm-

nämlich in Holland: Bethilles Cangam, vierzig Cobidos lang und zwey u. ein Viertel breit, von drey auch mehreren Nummern, im Preis sechzehn bis siebzehn Gulden; dergleichen, die zwar eben so lang, aber nur zwey Cob. breit sind; Bethilles Otizaal, von Negapatnam, neun und dreißig bis vierzig Cobidos lang, und zwey bis zwey und ein Achtel breit, zwölf G. dergl. von Portonovo eben so in Breite und Länge. Bethilles Ternatanes von Negapatnam, dreißig bis ein und dreißig Cob. lang und zwey und ein Achtel, bis zwey und ein Viertel breit, zwölfe bis dreyzehn G. dergl. neun und zwanzig bis dreißig l. und zwey und ein Achtel br., neun bis zehn G. Feine dergl. zu Mustern, dreyßig bis ein und dreyßig C. lang und zwey und ein Viertel breit, eilf bis zwölf G. Dergl. feine breite von Negapatnam, dreißig bis ein und dreißig Cobid. in der Länge und drey in die Breite, siebzehn bis achtzehn. Dergl. schmale Sorte, dreyßig Cob. lang und anderthalbe breit, sieben bis acht G. Grobe breite Bethilles von eben daher, halten dreyßig bis ein und dreyßig Cob. in die Länge und drey in die Breite, dreyzehn bis vierzehn G. Bethilles von Vintilipatna, ohne Blumen, acht und zwanzig Cob. lang und ein und sieben Achtel, bis zwey Cobidos breit, neun bis zehn G. Bethilles Alegias Jagernapour, zwey und dreyßig Cob. lang und zwey breit, eilf bis zwölf G. Dergl. mit großen viereckigten Streifen, zwey und zwanzig Cob. lang und zwey breit, im Preis, wie die vorstehenden. Bethilles Sesterganty Palicat, zwey und dreyßig Cobidos lang, und zwey breit, sechzehn bis siebzehn G. Sesterganty Jagernapour, zweyte Sorte, dreyzehn bis vierzehn G. Sesterganty Palicat, sechzehn Cob. lang, und zwey breit, sieben bis acht G. Sesterganty Jagernapour, dritte Sorte, sechzehn Cob. lang, und zwey breit, sieben G. Bethilles Callavvaphoe Palicat, sechzehn Cob. lang, und zwey breit, sechs bis sieben G. Die Sorten, welche die Dänen uns zum Handel liefern, bestehen in verschiedenen Gattungen, doch halten solche meistens dreyßig oder sieben und dreyßig Kopenhagener Ellen in die Länge. Die Bethilles Schnupftücher halten eine und fünf sechzentheil Elle ins Gevierte.

Bettleinen, heißt man eine sehr brete Gattung Leinen

nen, die besonders im östreich. Flandern gewebt, und zu Bettüchern verbraucht wird. Man hat ihrer von zwey bis zu vier Ellen in der Breite. Sie gelten nach Verhältniß der Güte, Breite und Feine, von zwey bis zwölf Gulden im Preis. Wegen ihrer Breite müssen wohl drey oder vier Arbeiter zugleich an einem Stück weben. Genf führt von diesem Artickel das meiste aus.

Betonien, betonica officinalis L., ein bekanntes Kraut, das bey uns hin und wieder in Gärten wächst. Es blüht im Junius und Julius. Die ausgezupften Blumen werden in Apotheken angewandt. Die Blätter von diesem Kraute sind länglicht, dunkelgrün von Farbe, ringsherum ausgekerbt, und geben einen guten öelicht balsamischen Geruch von sich. Sie müssen durch einen starken Luftzug im Schatten, nicht aber im Ofen getrocknet worden seyn.

Betonien weisse, s. Primeln.

Bettdecken, fr. couvertures, werden von allerley Stoff gewebt, hernach zusammengesetzt und zum Handel gebracht. Die feinen wollenen liefern bey uns Hamburg, das Bergische und einige andere Gegenden. Die Niedersächsischen, welche von feiner Eyderstädtischer Wolle gewebt worden, sind vorzüglich beliebt. In England liefern Colchester, Bristol und Bradford, in Frankreich Rouen, Lisle, Darnetal und Montpellier eine ungeheure Menge dieses Artikels, besonders von den sogenannten Canadas, Castelognes, u. s. w. England schickt sehr viele wollene und baumwollene Decken nach Afrika, Amerika ꝛc., unter welchen die sogenannten Blankets und Torringtons berühmt sind.

Bettlersammet, fr. Velours de gueux, eine moderne Gattung franz. Zeuge, wo die Kette von Leinengarn, der Einschuß aber von Baumwolle gemacht wird. Man macht den Artikel besonders um Lyon in Menge.

Betula, s. Birke.

Beurriere, s. Languenane.

Beuteltuch, ist ein weitlöcherichtes, schlechtes Gewebe, aus nicht gar zarten, doch aber fest gedrehten Fäden, und gemeiniglich nur von geringer Breite, nicht viel über eine halbe Elle. Den Namen hat es daher, weil man sich dessen vornehmlich zum Durchbeuteln des Mehls in den Mühlen zu bedienen pflegt. Doch brauchen es auch die Frauenzimmer

zimmer bey ihrer Nähterey. Die schmalen Sorten dieser Waare sind von neunerley Nummern, nämlich Nro. vier bis zwölfe, die mittelbreiten Nro. acht und neun, die breiten aber wieder von sechs verschiedenen Nummern, von sechs bis dreyzehn. Sie werden jetzt von vielen Orten in Deutschland verfertigt. Der Zeug wird aus dicht gedrehter Wolle, so wie die Etamine gewebt.

Bexugillo, s. Ipecacuanha.

Beziers Muskateller, die gemeinste und wohlfeilste Gattung der Muskatweine welche uns verschiedene Gegenden von Languedok liefern; das meiste davon wird über Bourdeaux, Cette und Montpellier ausgeführt. Es giebt sowohl blanke als rothe Sorten. Der Wein kömmt gewöhnlich in Gebinden, die etwas gröſser als die gemeinen Oxhöfte sind. Der rothe Beziers Muskateller, so häufig von Cette verschifft wird, ist in Stück von fünf und vierzig Vierteln.

Bezoar, Bezoarstein, hiervon giebt es zweyerley Arten, die das Produkt gar sehr verschiedener Gegenden sind, oder vielmehr gar oft seyn sollen. Der orientalische Bezoar ist ein zarter, mürber und ganz glatter Stein, von unterschiedlicher Gestalt und Gröſse, auswendig grünlicht, blaugrün oder schwarzgrün, inwendig aber aus vielen dünnen und zarten Schaalen bestehend, die wie unsere Zwiebelschaalen über einander gewachsen sind. Er wird in den Mägen wiederkäuender Thiere besonders bey den Gazellen und Ziegen gefunden, und aus Ostindien, besonders von Ceylon, Borneo und andern Inseln und Oertern, wie auch aus der Levante zur Handlung gebracht. Daſs mit diesem Artikel, besonders da er so kostbar zu seyn pflegt, und die Unze mehrere Dukaten gilt, vielfacher Betrug mit unterlaufen möge, das kann man sich wohl vorstellen. Die Merkmale, wovon man den ächten von dem verfälschten oder nachgekünstelten unterscheidet, sind ungefähr diese. Der erstere sieht von Farbe, wie schon oben erwähnt worden, aus; wenn man ihn reibet, oder zu Pulver stöſst, bleibt er von eben der Farbe; wenn er aber, wenn man ihn ins Wasser legt, davon schwerer oder leichter wird, so ist er verfälscht. Es hat besonders in den vorigen Zeiten viele Leute gegeben, welche diesen Steinen alle mögliche, und mit unter recht

son-

sonderbare Kräfte zugeschrieben haben; jetzt ist man von diesem Aberglauben ziemlich zurückgekommen, und hält ihn, versteht sich, wenn er ächt ist, bloß für ein Gift- und Schweißtreibendes Mittel, und zwar nicht sowohl wider mineralische, als Pflanzen- und thierische Gifte. Der amerikanische oder sogenannte occidentalische Bezoar ist ein rauher, gröberer und gemeiniglich grauer Stein, der von Gemsen und Steinböcken herkömmt und besonders aus Peru nach Europa gebracht wird. Er ist weit wohlfeiler, als die vorgenannte Sorte, man schreibt ihm aber doch auch ungefähr die nämlichen Eigenschaften zu, nur im geringerem Maaße. Eine dritte Art ist der Bezoar von Coromandel, der aus der Seekuh erhalten wird. Nach den Erfahrungen der neueren Arzeneykundigen besitzen unsere europäischen Bezoarsteine, die man in den Mägen der Hirsche manchmal findet, eben die Kräfte, welche die theuren ausländischen Bezoardsteine in sich haben sollen. Die Materialisten und Apotheker machen allerhand Präparate, die ihre Benennung vom Bezoard erhalten, aber aus wohlfeileren Dingen zusammen gesetzt sind. Bezoardicum animale, heißt in den Apotheken das getrocknete Herz und die Lunge von der Viper, bezoardicum minerale aber, ein Schweißtreibendes Pulver u. s. w.

Biacca, s. Genueser Bleiweiß.

Bibenell, s. Pimpernell.

Biber, l. Castor, ein wildes Thier, das in und ausser dem Wasser, am liebsten aber in stillen und langsam laufenden Gewässern sich aufhält. Es hat ein aschgraues, oder eisenfarbenes Fell, an welchem die Haare etwas feiner, als am Dachse sind, kurze Ohren, einen ruderförmigen Schwanz, und Entenfüße. Das rechte Vaterland dieses Thiers ist Nordamerika, wo es in großer Menge gefangen wird. Man trift sie zwar auch im nördlichen Theil von Europa, in Rußland, Litthauen, Slavonien und da herum, an, aber ihr Balg ist da schon so dick von Haaren, und wird nicht so hoch geschäzt. Man rechnet den Biber bey uns unter das Wild, und er wird von Jägern gefangen. Sein Fell verarbeiten die Kürschner zu allerhand Pelzwerk, die Haare werden von Strumpfwirkern, Hutmachern und Andern zu Strümpfen, Hüten, Handschuen und dgl. verbraucht. Der

Bayerische Staatsbibliothek München

Digitized by Google

Fang dieser Thiere ist für Cannada, die Hudsons-Bay und mehrere Gegenden in Nordamerika ein ungemein wichtiger Gegenstand des Erwerbs geworden. Das erstere führt alle Jahre neun bis zehn tausend Stück Felle und an zwey tausend Pfund Castoreum, die andere aber dreyßig bis fünf und dreißig tausend Häute, ein paar tausend Pfund Biberhaare und dgl. aus. Beym Handel unterscheidet man die Biberhäute gewöhnlich in drey Gattungen, nämlich in weißhaarige, schwarze, welches die beßten und theuersten und in jährige oder kleine Häute. Bey uns in Europa werden diese Thiere lebendig mit Netzen gefangen, und das nicht sowohl ihres Balges, als ihres Fleisches wegen, das man in Oesterreich, und überhaupt im katholischen Deutschlande, als Fastenspeise, für eine Delikatesse hält. Zu Wien wird das Pfund zuweilen mit 2 bis 3 Gulden bezahlt. Der Schwanz dieses Thiers, soll das delikateste Theil seyn.

Bibergeil, Castoreum, rußisch struja bobrovvaja, sind eigentlich nicht die Geilen, sondern gewisse Blasen mit einer Haut überzogen, die eine gelbe oder braune, weiche und wachsartige Materie enthalten, und welche das Thier unten am Leibe trägt. Diese Blasen werden abgeschnitten, gewaschen, darauf getrocknet, und so zu Verkauf gebracht. Der Artikel wird entweder aus Engeland, oder über Danzig, Königsberg und Breslau aus Polen und Litthauen, aus Rußland aber über Archangel und Petersburg zum Handel gebracht. Da es eine theure Waare ist, so muß man sich dabey wohl vorsehen, um nicht betrogen zu werden. Bey dem ächten Bibergeil müssen immer zwey Blasen an einander hängen, die fette Materie, so darinne enthalten ist, muß durch und durch mit Fasern und zarten Häutlein durchwachsen, auch recht schwer seyn. Das Bibergeil wird seines flüchtigen, öhlichten Salzes wegen, stark zur Arzney gebraucht. Die Apotheken haben davon mancherley Präparate.

Biberhäute, werden insonderheit aus Nordamerika, Cannada, Rußland und Kamschatka zum Handel gebracht. Die letztere Art ist die kostbarste und theuerste. Die größten und schönsten Felle gelten selbst in Petersburg hundert bis hundert und funfzig Rubel, die mittlere Gat-

Digitized by Google

Gattung funfzig, und die schlechteste fünf u. zwanzig.

Biberklee, Bitterklee, Dreyblatt, Trifolium amarum, oder fibrinum, Menianthes trifoliata L., ein höchst bitteres Kraut, das bey uns auf nassen, sumpfichten Wiesen wächst. Die Blumen sind einblättericht regulair, inwendig wie mit Federn besetzt; sie stehen auf einem Stengel ohne Blätter, in einer Aehre beysammen. Darauf folgt eine einfache, trockene Frucht. Die Blätter mit Wein aufgegossen, und als Thee gebraucht, auch der ausgezogene oder ausgepreßte Saft, sind gut für alle Krankheiten die von Schleim und Säure im Körper zu entstehen pflegen.

Biberkraut, s. Tausendgüldenkraut.

Biberwurz, s. Osterlucy.

Bickbeer, schwarze oder blaue Heidelbeere, Vitis idaea, nach Hrn. v. L. Vaccinium Myrtillus, dieser schwache, höchstens einen Fuß hohe, ästige Strauch wächst in den unfruchtbaren, dichten Buchen- Fichten- und Tannenwäldern, ja so gar unserer höchsten Gebürge, und vermehrt sich da durch seine häufige Wurzelbrut gar sehr. Er hat grüne Aeste, die Blätter sind rings herum ausgekerbt, die Blüte ist weiß, innwendig mit etlichen rothen Fäden versehen, woraus die Beeren erwachsen, die oben ein wenig eingedruckt, und schwarzblau von Farbe sind. In der Wildbahn sind solche eine Atzung für verschiedene Arten des kleinen Wildes, auch werden sie ihres angenehmen, süßsäuerlichen, weinhaften Geschmacks wegen häufig, entweder frisch mit Milch und Zucker, oder gekocht mit Zucker oder Syrup verspeißt. Die gedörrten Bickbeeren werden von einigen Orten in Deutschland häufig nach Frankreich ausgeführt, wo sie wahrscheinlich zum Färben der Weine angewandt werden. Der nachgemachte Pontac erhält von ihnen die Farbe, und den anziehenden Geschmack, die man von ihm verlangt. Auch haben diese Beeren in der Färbekunst ihren Gebrauch. Der frische Saft davon giebt mit Alaun eine schöne Violettfarbe, womit in Schweden Strümpfe gefärbt werden. Ungekochte Wolle wird blau, wenn man dem Safte außer dem Alaune noch Kupferschlag beymischt, und dunkelblau, wenn Galläpfel noch hinzugesetzt werden. Mit ungelöschtem Kalke, Grünspan

und etwas Salmiak giebt er durchs Einkochen eine Purpurfarbe für die Maler. Auch ist die Pflanze bey gewissen Arten der Gerberey zu brauchen. In der Medicin haben die getrockneten Beeren auch ihren Nutzen; sie werden wider Bauchflüsse, rothe Ruhr und dgl. häufig angewandt. Die Apotheken haben davon einen Syrup, ein Oehl und dgl.

Bielefelder Garn, eine Art deutscher Garne, von feiner Gattung, welche weil das Land sie nicht alle verarbeiten kann, in großer Menge nach Holland und ins Bergische ausgeführt werden. Man schätzt den Betrag dieses Zweiges jährlich auf mehr als eine halbe Million Thaler.

Bielefelder Linnen, eine gute Art westphälischer Leinwand, welche einen gar beträchtlichen Zweig unsers deutschen Leinwandhandels ausmacht. Die Oerter Halle, Veesmold, Werther, Borgholzhausen, Enger und Bünde in der Grafschaft Ravensberg treiben vorzüglich einen wichtigen Verkehr mit den aus Hanf- und Flachsseide gewebten Lövent-Linnen. Der Artikel geht besonders nach Bremen, und von da weiter nach England, Spanien und Portugal. Er wird zu Hamburg nach Stück von ein hundert doppelten Ellen zu zehn bis dreyzehn Reichsthalern Banco gehandelt. Die Herforter sind viel gröbere und wohlfeilere Sorten, als jene. Die Löventlinnen werden ungebleicht verschickt; die andern bielefelder Leinwanden hingegen werden mehrentheils schon gebleicht, nach Bremen und Hamburg geliefert.

Bier, ein bekanntes Getränke, so entweder aus Weizen- oder Gerstenmalz mit Hopfen vermengt, gekocht, und hernach in Fässer abgezogen wird. Es wird besonders in den nord- und östlichen Gegenden von Europa, wo wenig oder gar kein Wein wächst, gebraucht. Beym Bierbrauen kömmt es hauptsächlich auf die gute Beschaffenheit des Wassers, des Malzes und Hopfens an. Frisch Wasser giebt frisches Bier, das lange liegen kann: warmes und faules Wasser aber, giebt weich Bier, das sich nicht lange hält, sondern in der Wärme gar bald umschlägt: je härter aber ein Wasser ist, desto länger muß es gesotten werden; weiches Wasser braucht schon weniger Kochens. Einige Brauer bedienen sich dazu lieber des Bachwassers, andere ziehen wie-

wieder das Brunnenwasser vor, und diese beyden Arten sind auch eigentlich nur dazu geschickt. Mineralische und kalkichte Wasser können nicht dienen. Sonderbar ist es, daß an manchen Orten und Stellen das Bier vorzüglicher ausfällt, als an andern, wo man das nämliche Wasser, dieselbige Art Malz, und einerley Arbeitsleute gebraucht. Das Bier ist zweyerley Art: eine, die sich hält, und zu Wasser wie zu Lande verführen läßt; die andere, so nicht dauert, und das Verführen nicht verträgt, sondern davon umschlägt und sauer wird. Die letztere Sorte taugt gar nicht zum Handel, sondern muß je eher je lieber auf der Stelle verbraucht werden. Die starken Biere hingegen werden weit und breit verfahren und verschifft; dergleichen sind die Braunschweiger, Zerbster, Danziger, Bremer, Altonaer Schiffsenglische und ähnliche Sorten Bier: diese werden in alle Gegenden des Erdbodens verschickt. Außerdem sind die Biere auch überhaupt entweder weisse oder braune. Die erstern werden meistens aus Weizen, die letzteren aber aus Gerstenmalz gebrauet. Der größte Handel mit diesem Artikel wird zu Bremen, Danzig, Lübeck, Altona, Hamburg u. a. O. getrieben, wo er zu ganzen Schiffsladungen ausgeführt wird. Unter dem Braunbiere giebts eine Gattung, welche man Lagerbier nennt, diese ist vorzüglich zur Dauer; man kann solche zu ganzen und halben Jahren, besonders an solchen Orten liegen lassen, wo es Bergkeller giebt. Manche Arten Bier können auf gepichten, andere auf ungepichten Fässern liegen, andere wieder müssen durchaus auf Butellien gezogen werden. Der vornehmste Punkt beym Bierhandel besteht wohl darinne, daß man es vor der Säure zu bewahren trachte. Dieses zu bewerkstelligen, werfen einige weisse Kieselsteine aus fliessendem Wasser ins Faß, oder hängen Linden- und Nußblätter mit Beyfuß, jedes gleichviel, und halb soviel Wermuthkraut hinein. Soll ein Bier, nachdem das Faß angesteckt worden ist, frisch und gut bleiben: so hängt man alle vierzehn Tage frische Odermennige eine oder ein paar Hände voll hinein. Schmeckt ein Bier nach dem Fasse, so legt man ein heisses, von einander gebrochenes Gerstenbrod, so wie es aus dem Ofen kommt, aufs Spundloch, und läßt es darauf

erkalten; wenn man solches einigemale wiederholt hat, wird sich der üble Geschmack verlohren haben. Endlich, so hält man das Bier, welches von Weizenmalz gebraut wird, für vorzüglich gesund und nahrhaft. Das von der Gerste, soll schon weniger erwärmen, dagegen aber die Säfte besser verdünnen. Junges Bier hält man für ungesund, hingegen überhaupt das, so wohl gekocht worden, schön klar, und weder zu alt, noch zu jung ist, für gehörig gut. Zu Untersuchung der Güte des Biers hat man eigene Werkzeuge oder Waagen.

Bigarrade, nennen Einige die sauern, Andere wieder die bittern Pommeranzen, welche äußerlich eine bleichgelbe, ungleiche Schaale haben, und zu allerley Speisen und Getränken angewandt werden.

Bilder, heißt man überhaupt allerhand Arten von Figuren, als Gemählde, Kupferstiche, auf Holz, Pergament, Kupfer, Papier, Leinwand und dgl. womit besonders die augsburger, nürnberger und tiroler Handelsleute ihr Verkehr haben. Darunter gehören auch die aus Wachs, Gips, Composition und allerley Erz gegossenen kleinern Arten von Bildern, welche zu Auszierungen in Häusern gehören. Ferner, rechnet man zum Bilderhandel alle die mancherley Dinge, welche von Metall, Holz, Sandstein, Marmor, Elfenbein, Alabaster und dgl. entweder groß, oder klein, von Bildgiessern, Bildhauern, Bildschnitzern, Drechslern und andern Künstlern verfertigt und verkauft werden. Die Bilder sind nun entweder nur schlechter und gemeiner, oder vollkommner und kunstreicher Art. Diese letztere Gattung wird nicht sowohl nach ihrer Größe, oder dem innern Werth der Materie, als nach der Kunst und Geschicklichkeit, die daran bewiesen worden, geschätzt. Antike Bilder von Metall oder Marmor, die ächt sind, und Originalstücke großer Meister werden am theuersten bezahlt. Man sehe auch unter dem Artikel Gemählde.

Billiche, l. glires, fr. loirs, eine Art Erdmäuse, die sich von Bucheln nähren, und in Krain, Kärnten und Slavonien häufig gefunden werden. Sie haben eine eisengraue oder braune Farbe. Ihr Fleisch wird in diesen Gegenden für einen leckern Bissen gehalten; der Balg aber kömmt zum Handel, und wird geschätzt.

Bilſenkraut, Tollkraut, Hyoscyamus, faba ſuilla, ein ſchädliches, tollmachendes Gewächſe, und zwar ſowohl in ſeinen Blättern, als Saamen. Es giebt davon dreyerley Arten: das ſchwarze, welches wild wächſt, ſchwarzgrüne, rauhe, lange, zerkerbte Blätter, und bleichgelbe mit Purpur durchſtrichene Blumen hat, worauf harte Knöpfe folgen, in welchen ein grauer Saame enthalten iſt, der einen ſtarken und ſtinkenden Geruch von ſich giebt; daher pflegen ihn die Landleute um Johanni abzunehmen, und legen ſolchen in die Häuſer, um dadurch die Ratzen und Mäuſe zu vertreiben. Das weiſſe Bilſenkraut, welches jener Art im übrigen ähnlich iſt, hat jedoch weißlichte Blüte, Blätter und Saamen. Die dritte Sorte, das gelbe Bilſenkraut, hat gelbe Blätter und Saamen. Dieſe beyden letzteren Arten werden nur in Gärten gezogen. Der Saame von allen wird in allerhand Zufällen äußerlich, aber niemals innerlich gebraucht, weil er ſchlafend und toll macht. Aeußerlich wird derſelbe mit andern antiſpasmodiſchen Mitteln zu Stillung der Schmerzen verſchrieben. Das aus dem Saamen gepreßte Oehl wird unter manche Salben und Pflaſter mit Nutzen gemiſcht, vornämlich bey Zahnweh, Froſtbeulen und dgl.

Bimſtein, Bimſenſtein, Pumex, lapis Vulcani, fr. purre ponce, ital. pietra pomice, iſt ein ſchwammichter, durchlöcherter, leichter, aſchfärbiger, und von Natur gleichſam calcinirter Stein, der beſonders aus Italien über Livorno zum Handel gebracht wird. Er wird theils von den feuerſpeyenden Bergen ausgeworfen, theils an den Orten, wo es warme Bäder giebt, angetroffen. Die weiſſe Sorte, welche inwendig glänzt, und meiſtentheils aus großen Stücken beſteht, iſt die vorzüglichſte. Dieſer Artikel wird beſonders von Künſtlern und Handwerkern, z. B. von Pergamentmachern, Gerbern, Metallarbeitern und dgl. verbraucht. Etwas kömmt auch in die Apotheken, wo es innerlich wider die Kröpfe angewandt wird, äußerlich aber unter die Zahnpulver kömt. Die Waare wird zu Livorno bey tauſend Pfund zu ſo und ſoviel Pezze oder Stück von Achten gehandelt. Man unterſcheidet ſolche in gemeine graue Sorte und in feine weiſſe, dieſe letztere iſt die beſte.

Bindelli, heißt man in Ita-

lien die seidenen, auch gold- und silbernen Borten, welche besonders zu Meyland in Menge verfertigt werden. Man macht diese Waare jezt auch in Deutschland sehr gut; z. B. in Augsburg, Nürnberg, Weisburg, u. a. O.

Bindfaden, Spagatfaden, eine Art sehr kleiner und dünner Stricke oder Linnen, die aus zweenen oder dreyen zusammen gedrehten, flächsenen oder hänfenen Faden bestehen. Der Faden ist nach Beschaffenheit seiner Anwendung bald stärker oder schwächer, bald fester oder lockerer gedreht. Es giebt rohe und auch weisse Sorten. Beyde werden von den Seilern verfertigt. Aus Flachs hat man Kanzleyfaden, wo 32 einzelne Faden auf ein Pfund gehen; feinen Bindfaden, 20 bis 24 auf ein Pfund, und feinern Mittelbindfaden, 16 aufs Pfund. Aus Hanf werden folgende stärkere Arten Bindfaden gearbeitet: Mittelfaden, zwölfe aufs Pfund; Strangfaden, womit das Pferdegeschirr genähet wird, achte aufs Pfund; Hangriemdrath, viere auf ein Pfund; und Zuckerbindfaden, der gröbste, nur dreye aufs Pfund. Jeder einzelne Bindfaden aller Art, ist achtzehn Klaftern lang.

Binetsch, s. Spinat.

Bingelkraut, Hundsmelde, Mercurialis L., ein Kraut mit männlichen und weiblichen Blumen, die sich auf verschiedenen Pflanzen befinden. Die erstere Art allein trägt Frucht, die andere hingegen hat nur eine Aehre mit Mehlfächern, aber keine Früchte. Das Kraut wächst in ungebauten Feldern und Weinbergen, blüht auch fast den ganzen Sommer hindurch. Alle beyde Arten werden in Apotheken als Erweichmittel gebraucht.

Binsen, Juncus L., ein Graßähnliches Blatt, von welchem es doch darin verschieden ist, daß es sechsblätterichte regelmäßige Blumen, und seinen Saamen in einer verschlossenen dreyeckigten Capsel trägt. Der Saame, wenn er geröstet, und in Wasser mit Wein vermischt, eingenommen wird, soll für Durchbrüche und dergl. sehr dienlich seyn.

Birke, betula alba L., ein schätzbarer mittelmäßig großer Waldbaum, der in Ansehung seines Nutzens und schnellen Wuchses, unter unsern Baumarten eine vorzügliche Stelle behauptet. In einem etwas erhabenen, sandigen und feuchten Boden erlangt er eine Höhe von vierzig, funfzig

bis

Digitized by Google

bis achtzig Fuß, und einen zehn bis achtzehn Zoll dicken Schaft. Die besondern Kennzeichen dieser Bäume sind oberwärts dunkel, unterwärts weißlichgrüne, glatte, glänzende, gleich nach dem Ausbruch klebrichte, und sehr wohlriechende Blätter, die herzförmig oder fast dreyeckigt, doch gegen das untere Ende mehr zugespizt, und am Rande zackicht sind, und auf langen schwachen Stielen wechselweise an den Zweigen stehen; die Rinde der jungen Reiser ist glatt, braun, und mit weissen Punkten besetzt, die nach neueren Erfahrungen ein Harz enthalten, das sowohl dem Geruch als dem Geschmacke nach, dem Copahubalsam gleich kommt, an jungen Stämmen ist solche silberweiß und glänzend, hingegen an ältern nach unten zu höckericht; sie besteht aus verschiedenen Lagen, wovon die äußerste fast unverweslich ist. In Schweden und Norwegen werden damit die Dächer überzogen und in Rußland, nach Prof. Pallas Berichte, der bekannte Birkentheer, Degot, oder das Rußöhl daraus zubereitet, so den russischen Juchten die Geschmeidigkeit und den guten Geruch giebt. Die innere schwärzere Rinde gebraucht der Landmann in Preussen und Polen wie die Eichenrinde zum Gerben der Häute; aber man sagt, daß sie doch das Leder bräuner, auch weniger dicht und stark mache, als jene. Aus dem Baste macht sich der Lappländer Schuhe, Körbe, Dosen, und die Einwohner von Sibirien allerhand Gefässe zu flüßigen Dingen. Nach Bauhin pflegen die Fischer in Northumberland eben diesen Bast von den Bäumen loszuschälen, aufzuwinden, und sich desselben statt der Nachtfackeln zu bedienen; geröstet und gekäuet, giebt er einen Leim oder Kütte zu zerbrochenen irdenen Gefässen ab, auch braucht man die junge Birkenrinde, wovon die obere weisse Haut abgezogen worden, um damit braungelb zu färben. Nach Hrn. Georgi bereiten die Einwohner von Schadrinsk durch Vermischung mit Erlenrinde eine orangengelbe, dem röthlichen chinesischen Kitaik ähnliche Farbe daraus; so geben auch die im Herbst gesammelten Blätter und jungen Zweige, wenn sie mit etwas Scharte vermischt worden, auf gebeiztes Garn eine dauerhafte gelbe Farbe, imgleichen erhält man aus denselben das sogenannte Schüttgelb, wenn sie mit Wasser und Alaun gesotten, und sodann aus

der Lauge niedergeschlagen worden. Die dünnen schlanken Reiser und Zweige, werden nach Verhältniß ihrer Stärke, zu Kehrbesen, Spießruthen, Fischerkörben, und Faßreifen angewandt; insonderheit thun sie beym Schlachtbaue vorzügliche Dienste. Das Holz selbst, ist meistens weiß, zähe und hart, daher es ein treffliches Werkholz für Land- und Ackerwirthe, Böttticher, Drechsler, Wagner, und Tischler abgiebt. Die letztern suchen besonders die knotigen Auswüchse, oder Masern, woraus sie hernach die schönsten eingelegten Arbeiten verfertigen. Ausserdem wird das Birkenholz zu kleinen Molten, Breytrögen und verschiedenen Maschinen, welche Schlag und Stoß aushalten, und nicht brechen sollen, angewandt. Im Unterholze wird die Birke alle zehn bis funfzehn Jahre zu Reisig; zu Stangen, Kohl und Brennholze, hingegen erst nach zwanzig bis fünf und zwanzig Jahren gehauen; das letztere, wenn es wohl ausgetrocknet ist, kommt der Güte nach gleich hinter der Haynbuche. Es giebt eine gleiche, beständige, lebhafte Hitze, und die davon gebrannten Kohlen sind nach den neueren Erfahrungen in Schmelzhütten, zu Schießpulver und zum Zeichnen vortreflich. Der Ruß wird zur Buchdruckerschwärze für den beßten gehalten. Die Asche von Birken, welche man aufm Heerde oder Ofen gewonnen hat, schickt sich zur Verfertigung der Pottasche eben so gut als die von Eichen, Büchen, oder anderm harten Holze; auch ist solche beym Beizen der Leinwand, und Garnbleichen von ungemeinem Nutzen. Endlich so erhält man durch Einschnitte, die man in den Baum noch vor Ausbruche des Laubes im Frühlinge macht, einen sehr gesunden Saft von lieblichem Geschmack, der entweder allein, oder mit Molken versetzt, als eine gute Blutreinigung gebraucht wird. Man bereitet auch aus demselben mit einem Zusatze von Zucker oder Honig einen Wein oder Meth, der sehr angenehm von Geschmack ist. In der Medicin wird dieses Birkenwasser zum Schweißtreiben, wider die Wasser- und Gelbsucht, den Nieren- und Blasenstein, die Flecken des Angesichts und dergl. gebraucht.

Birnbaum, l. Pyrus, eine bekannte Baumart, wovon es zwey Hauptgattungen bey uns giebt, nämlich eine zahme und eine wilde. Die erstere wird wieder in

ein

ein paar hundert Sorten unterſchieden, die in Größe, Form und Farbe der Früchte von einander mehr oder minder abweichen. Der wilde oder Holzbirnbaum, unterſcheidet ſich durch einen höhern, ſtärkern und geradern Stamm, der mit einer ſehr rauhen, aufgeſprungenen Borke überzogen iſt, durch eyförmige, dicke, auf beiden Seiten glatte, und flache, faſt unmerklich gezähnte Blätter, deren Oberfläche allezeit in der Farbe ſtärker, als der untere iſt; wie auch durch früh hervorbrechende, meiſtentheils ganz weiſſe, in dichten Sträuſſen beiſammenſtehende Blumen. Die darauf folgenden Früchte werden im Sept. und October reif, und dienen ſodann, wenn ſie teig geworden, zur Speiſe des armen Landmanns, zu Eſſig, Brantwein, und zur Maſt für das Wildpret, und die zahmen Schweine. Die ſehr mannichfaltigen und ſchmackhaften Arten der Gartenbirnen hingegen, werden roh gegeſſen, getrocknet gekocht und eingemacht; in England und Frankreich wird vorzüglich aus den übergereiften Birnen, nachdem ſie geſchält, zerſchnitten, und klein geſtampft worden, ein Birnwein oder Cyder verfertigt. Das Holz des Birnbaums iſt ſchwer, rothgelb, hart, feinkörnig, zäher als das Apfelholz, nimmt auch ſehr gern Beize und Lackirung an, und läßt ſich ſtatt Ebenholz zu ſchwarzen Fournirungen anwenden. Es dient vorzüglich zu mechaniſchen Inſtrumenten, zu Druckerformen bey Tapeten- und Cattundrucken, zu Holzſchnitten, Modellen, Vignetten, und iſt zu verſchiedener feiner Drechslerarbeit ſehr tauglich. Nur Schade! daß es ſich ſo leicht verwirft, und noch eher, als das buchene, vom Wurm angegriffen, und von der Fäulniß zerſtört wird. In Schleſien, Sachſen, Ungarn und vorzüglich Mähren werden ſehr viel Feld- und Gartenbirnen getrocknet, und damit nach auswärts ein beträchtlicher Handel getrieben.

Birpory, ſind verſchiedene Arten Caſsasgewebe, die die Däniſche Aſiatiſche Geſellſchaft aus Oſtindien bringt. Die ordinaire Sorte iſt ein und ſieben Sechzehntheil bis anderthalb Ellen breit, und acht bis neun und zwanzig lang. Die feinern, ein und neun Sechzehntheil breit, und neun und zwanzig Ellen bis dreyßig lang. Die Superfeinen aber halten in die Breite, wie die vorſtehenden, und in die Länge acht und zwanzig bis neun und zwan-

zig Ellen, nach Kopenhagner Maaß.

Bisam, Moschus, eine schwarzgraue, braunlichte Materie, wie geronnen Geblüte anzusehen, von scharfem auch bitterlichen Geschmack, dabey überaus starken und angenehmen Geruch, so ein Thier, welches unsern Rehen ähnlich ist, in Butan, Thibet, Tuncking, Koschinschina und Bengalen liefert. Der Bisam wird aus China, Persien und Ostindien, vorzüglich von Calcutta über England und Holland zu uns gebracht. Er hat einen durchdringenden, lieblichen Geruch, den aber nicht alle Leute, besonders Frauenzimmer, vertragen können. Er wird bey uns sowohl zu Arzney, als von Parfumirern verbraucht. Im erstern Falle wird er überhaupt als ein erwärmendes, schmerzstillendes und zertheilendes Mittel angewandt. Der Bisam ist einer von den ostindischen Artikeln, die der Verfälschung am meisten ausgesetzt sind; es wird also beym Einkaufe die größte Behutsamkeit erfordert. Unsere Materialhändler verkaufen ihn entweder noch in die Haut eingehüllt, oder bloß. Die erstere Art muß wohl trocken, nur mit einer sehr feinen Haut oder Blase umgeben seyn, an der von aussen viel schwarzbraune Haare hängen; diese Farbe zeigt an, daß er aus Tuncking, folglich von der beßten Art sey. An den weißlichten und lichten Haaren aber erkennt man, das er aus Bengalen herkömmt. Diese Sorte wird nicht sonderlich geschätzt. Der, so bloß ist, muß braun von Farbe, und von durchdringenden, fast unausstehlichem Geruch, auch vollkommen trocken seyn. Er wird Unzenweise gehandelt.

Bisamdistel, Eberwurzgroße, Crocodilium, Chamaeleon verum, wird bey uns vornehmlich in Gärten gezogen. Die Blumen daran stehen beysammen in einem kugelförmigen Kreise; sie sind einblättericht regulärer Art, und geben einen trockenen unbedeckten Saamen. Die Wurzel getrunken, treibt Blut aus der Nase, der Saame aber befördert das Harnen ꝛc.

Bisamratten, Piloris, sind Ratten, welche insonderheit auf der Insel Martinique gefunden werden. Sie sehen zwar unsern Ratten gleich, sind aber fünf oder sechsmal größer. Ihr Rükken ist schwarz, der Bauch aber weiß. Man bringt die Bälge zum Handel, welche einen starken Bisamgeruch von sich geben. Auch Rußland liefert uns

uns Bisamrattenbälge, Wychucholi, die nach Dächer oder auch nach Hundert gehandelt werden.

Bischofsberger, s. Johannisberger.

Biscoten, eine bekannte Art Zuckerbrod, die aus dem feinsten Mehl, fein geriebenen Mandeln, Rossenwasser, Zucker und Eyern gebacken wird, und welche bey uns die Confektbäcker und Materialisten zum Verkauf haben.

Biscuit, s. Zwieback.

Bisetes, im franz. Handel die halbgebleichten flandrischen Leinen, welche in Stücken von funfzehn Stab zum Handel gebracht werden.

Bisette, eine Art geringer Zwirnspitzen, die besonders um Saint Denis, Gisors und Montmorency in Frankreich verfertigt werden. Man hat ihrer Feine, Mittle und Grobe. Die Preise sind verschieden.

Biskuit, wird in den Fabriken das unglasirte Porcellan genannt.

Bislint, eine Art von sehr schmalem Bande.

Bismalva, s. Altheen.

Biß muth, s. Wißmuth.

Bistorta, s. Natterwurz.

Bitterdistel, s. Cardobenedicten.

Bitterklee, s. Biberklee.

Bitterkresse, s. Löffelkraut.

Bittersect, s. Sect.

Bitterwurz, s. Enzian.

Bitumen judaicum, s. Judenharz.

Bitumen Terrae, s. Steinöhl.

Blackfisch, Kuttelfisch, Dintenfisch, l. Sepia, eine Art Fische, die diesen Namen führt, weil sie im Unterleibe eine Blase voll schwarzer Farbe hat, die die Gallenblase ist, und mit welcher man so, wie mit Dinte schreiben kann. Manche Leute bedienen sich derselben statt einer Purganz. Es ist übrigens ein ganz fleischigter Fisch ohne Knochen, und nur am Rükken hat er ein Schild, das aus einem leichten, schwammigen und weichen Beine besteht, und l. Os sepiae, Blackfischbein, weisses Fischbein genannt wird. Dieses wird zur Arzney innerlich und äusserlich angewandt. Die Goldschmiede und Erzgiesser gebrauchen solches zu ihren Formen und Modellen. Der Artikel kömmt vornehmlich aus Holland und Italien. Er muß in schönen großen Stücken, mürbe wie Bimstein, und von etwas scharfem Geschmack seyn. Das Fleisch vom Blackfisch wird von den Italienern häufig ver-

verspeiset. Die Einwohner von Dalmazien mariniren diese Fische, und schicken sie insonderheit nach Konstantinopel und in andere große Oerter in der Türkey.

Blancards, eine Art franz. Leinwand, die um Rouen in der Normandie in Menge gewebt, und unter dem Namen Fleurets oder florettas nach Spanien und Indien verschickt wird. Die Stücke halten sechzig bis siebenzig franz. Stab, die aber um fünf und zwanzig Procent kürzer, als das pariser Maaß zu rechnen sind. Diese Leinwand wird theils roh, theils auch schon gebleicht ausgeführt. Von der erstern Art gelten hundert Stab, ein hundert und sechzig bis siebenzig von der andern aber hundert und achtzig Livres. Sie ist an beyden Enden jedes Stücks, mit einem Stempel von Ruß und Oehl gezeichnet, der ein Schaaf, das ein Kreuz hält, vorstellt.

Blanchette, ein blanker, sogenannter Seudreswein, so über Rochelle ausgeführt wird. Man handelt solchen nach Tonneaux von neun und zwanzig Veltes oder zwey hundert zwey und dreyßig pariser Pinten.

Blanquette, heißt man einen vortreflichen weissen Wein, der zu Négreaux in Provence gezeugt wird. Auch führt diesen Namen ein weisser Wein, der in Gascogne wächst.

Blasenerbsen, fremde Judenkirschen, Pisum cordatum, ein Sommergewächs mit kriechendem Stengel. Die Erbsen sind schwarz, und mit einem weissen Fleckgen bezeichnet; sie liegen drey und drey beysammen, in einer kleinen Blase eingeschlossen. Es giebt davon eine größere und auch kleinere Art. Beyde haben die Eigenschaft zu purgiren.

Blasengrün, fr. Verd-devesie, Saftgrün, eine gelblichgrüne Saftfarbe, die in Frankreich aus dem mit Alaun-Wasser vermischten, und eingetrockneten Safte der gemeinen Kreuzdornbeeren zubereitet wird. Man nimmt da die recht reifen und schwarzen Beeren, bringt sie unter die Presse, und drückt den Saft wohl aus. Diesen läßt man bey gelindem Feuer abdünsten, setzt ein wenig Bergalaun, so in Wasser zerlassen worden, hinzu, und läßt die Materie sich verdicken, bis sie die Consistenz des Honigs erlangt hat. Man thut solche hernach in Schweine- oder Rindsblasen füllen, und hängt solche

che in die Feueressen, wo sie vollends austrocknen. Der Artikel wird nicht nur von Malern und Färbern, sondern auch zum Saffianfärben und andern Arbeiten verbraucht.

Blattaria, s. Mottenkraut.

Blaue Brombeere, Bocksbeerstrauch, Rubus caesius L., hat dem ersten Anblicke nach, mit dem gemeinen Brombeerstrauche viel ähnliches; doch bleibt er etwas niedriger; die Ranken sind mit kürzeren Stacheln besetzt, die Blätter aber aus drey tiefeingekerbten, dunkelgrünen, unterwärts etwas haarichten Blättchen zusammengesetzt. Die Blumen sind weiß und rosenförmig; sie erscheinen einzeln, oder zu zweyen und dreyen fast den ganzen Sommer hindurch. Die darauf folgenden Beeren sind eßbar, von Farbe blaulichtgrau, und werden auch zum Weinanmachen verbraucht.

Blaue Farbe, blaue sächsische Farbe, Smalte, ein bekannter Farbeartikel, der bey Schneeberg in Meissen und in mehreren Gegenden von Europa verfertigt, und weit und breit verführt wird. Zu Betreibung des wichtigen Blaufarbenwerks zu Schneeberg ist in neuern Zeiten eine Handlungsgesellschaft gestiftet worden, die auf gemeinschaftliche Rechnung der Contrahenten oder Gewerken die Koboltzechen bauet, auf ihren Farbenmühlen die blaue Farbe verfertigen läßt, solche absezt, und den davon gewonnenen Vortheil nach Verhältniß des Antheils unter den Gliedern vertheilt. Dieses Werk genießt das Bergrecht, steht unter Gerichtsbarkeit des Schneebergischen Bergamts, und macht in jedem Betracht einen wichtigen Zweig des sächsisch. Kunstfleißes aus. Dieser Blaufarbenwerke sind im Meissnischen viere, nämlich 1) das landesherrliche gedoppelte vor der Stadt Schneeberg; 2) das Schindlerische an der Mulde oder Moldau, eine Meile von Schneeberg; 3) das Pfannenstielische auch unweit dem vorgenannten Orte, und 4) das Zschopaische oder Zschopauische bey dem Städtchen gleiches Namens, vier Meilen von Schneeberg gelegen, von welchen die drey letzteren Privatpersonen zugehören. Diese vier blauen Farbenwerke stehen erstlich in einer Generalkompagnie, daß einem soviel Kobalt, oder Materie, woraus die Farbe gemacht wird, von den Zechen geliefert werden soll, als dem

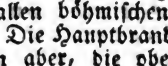
andern;

andern; nicht weniger daß jedwedes auch so viel Farbe verfertiget und verkauft, als das andere, das landesherrliche Werk ausgenommen, welches doppelte Lieferung erhält, und so auch wieder ausgiebt. Hernach stehen die Interessenten von einem jedem Werke in einer Specialkompagnie, und halten auf jedem Werke einen Factor zu den Rechnungen und zum Austheilen des Gewinnes. Diese Werke haben auch darinnen besondern Vortheil, daß ihnen aller Kobalt, die im ganzen Lande gewonnen wird, nach einer gewissen von dem Oberbergamte gemachten Taxe geliefert und bey hoher Strafe keiner ausserhalb Landes verführt werden darf. Daher denn in allen solchen Gegenden, wo Kobaltgänge befindlich sind, ergene Kobaltbereuter angestellt worden, die auf den Unterschleif ein wachsames Auge haben. Wenn die Smalte auf den Mühlen fertig ist, wird sie in Fäßgen von drey, zwey, ein, auch wohl halben Centnern eingepackt und verschickt. Die beßte muß recht schön blau, trocken und fein zart seyn. Sie behält ihre Farbe im nassen Wetter so beständig, als im Sonnenschein, und wird zum Malen mit Wasser- und Leimfarben genommen. Sie hält auch das Feuer aus, weswegen sie auch auf Porcellain und Fayance gebraucht wird. Man wendet solche auch häufig auf den Leinwandbleichen, zum Waschen und Stärken des Leinenzeuges und dgl. an. Sachsen hat in diesem Fache hier und dort Concurrenten. Es sind nach und nach in Böhmen, Schlesien, Oesterreich, zu Saalfeld, auf dem Harze, zu Gengenbach u. a. O. dergleichen Werke errichtet worden. Die böhmische Smalte kömmt jedoch in Güte der sächsischen Waare nicht gleich. Die schlesische wird größtentheils im Lande selbst verbraucht, so auch die oesterreichische. Die beträchtlichste Blaufarbenhandlung besteht also in Deutschland hauptsächlich aus der sächsischen und böhmischen. Von der Sächsischen oder Schneeberger kann man beständig von allen Sorten, wie solches verlangt wird, von den Häusern in Leipzig, welche Antheil an den Werken haben, z. B. von den Herren Gebrüdern Richter, Grosser und andern bekommen. Auch selbst die böhmische wird in großer Menge nach Leipzig gebracht. Sonst erhält man auch diese letztere insbesondere von Breitenbach und Glashütte,

hütte, zwey Oerter im erzgebürgischen Kraise an der böhmischen Gränze. Dermalen sind der böhmischen Smaltenwerke in allem sieben, als zu Joachimsthal viere, zu Platten eins, und endlich zu Presniz und Kuttenplan zwey. Die sächsische blaue Farbe führt durchgängig, oben an dem Aufschlageboden des Fasses zum allgemeinen Brandzeichen

welches, wie hier nachfolgt, zu erklären ist. Das mittelste Zeichen stellt einen Rautenkranz vor, mit den kurfürstlichen Schwertern. Das neben an auf der linken Hand ein Herz, darüber eine Krone, welche offen gebrannt ist. Das zur rechten Hand beißt eine Lilie, man nennt es auch sonst eine Brandsäule, welches Zeichen zwar die böhmische Farbe auch führt, doch mit diesem Unterschiede, daß das oberste Zeichen eine vollgebrannte Krone, die gerade über den Rautenkranze steht, ausmacht. Das unter dem Rautenkranze ist ein viereckigtes, kleines, dünnes Brettchen, das mit vier Nägeln an den Faßboden angeschlagen ist. Dieses wird darum angebracht, damit man so die Proben heraus langen kann, ohne deswegen den Faßboden aufschlagen zu dürfen. Unter dieses Zeichen kommen die allgemeinen oder Generalbrandbuchstaben, als z. B. F. C. oder M. C. u. s. w., um damit anzuzeigen, was für eine Sorte Farbe sich in diesem oder jenem Faß befinde. Alle sächsische blaue Farbe ist durchgängig viel feiner und gleicher sortirt, als die böhmische. Bey der böhmischen ist überhaupt das Hauptbrand- und Generalzeichen der Buchstaben oben, und unter solchen Buchstaben drey gebrannte Brände, als z. B.

F. F. C.



Die drey Brände unten bleiben nun durchgängig bey allen böhmischen Farben. Die Hauptbrandbuchstaben aber, die oben stehen, verändern sich jedesmal nach den Sortimenten der Farbe, welche in den Fässern enthalten ist. Daher denn in diesem Faß bald diese, im andern wieder jene Farbe angetroffen wird. Die sächsische Farbe können wir nach ihren Sortimenten, genau beschreiben, so wie auch die Preise melden, welche die verschiedenen Zeichen in den leipziger

der schwärzlichen Rinde zu erkennen sind. Das Holz unter der Rinde ist weiß, der Kern aber roth; und dieser letztere wird nach Europa geführt, und da zum Färben verbraucht; das übrige Holz aber bleibt als unnütz zurück. Es kommt zur Handlung in zweyerley Sorten, nämlich geschält, dem man die äußere unnütze Rinde abgenommen hat, oder ungeschält. Je größer diese Stücke ausfallen, je lieber hat man dieß Holz. In England wird solches nach Tonnen von zwanzig Centnern gehandelt. Das ächte Campechenholz ist zwanzig Procent theurer, als das von Honduras. Die Waare wird auch besonders aus Holland, schon geraspelt und gemahlen zum Handel gebracht. Diese Art ist die schlechteste und unsicherste. Man bedient sich ihrer zum Bestürzen der feinern Artikel und zum Verpacken.

Blaue, ostindische Leinen, sind blau gefärbte Gewebe, welche besonders die Dänen nach Europa bringen. Sie sind sechs Viertel, bis neun Sechszentheil breit, und drey und zwanzig, bis fünf und zwanzig Ellen lang.

Bleche, werden bekanntlich aus allerhand Metalle, sonderlich Eisen, durch die Gewalt des Hammers auf den Blechhämmern zubereitet. Es sind dünngeschlagene, ausgearbeitete oder verzinnte Platten, woraus hernach allerhand nüzliche Stücke zu Küchen- und Hausgeräthe gebildet werden. Vorzüglich aber versteht man unter Blechen beym Handel die aus Eisen verfertigten Platten. Es ist eine der gangbarsten Waaren, zu welcher aber das beste und geschmeidigste Eisen erfordert wird. Das meiste und beste Eisenblech wird jetzt in England, Schweden und Sachsen, gemacht. Man verfertigt zwey Hauptsorten von Blechen, nämlich schwarze, welche ihre natürliche Farbe behalten, und weisse, welche durch die Verzinnung einen Uiberzug bekommen. Eine jede von diesen beyden Hauptsorten wird wieder in drey Klassen unterschieden, davon die stärksten Kreuzbleche, die mittleren Forder- Foder- oder Fuderbleche, und endlich die feinsten, Senkler genannt werden. Uiberhaupt aber fallen von jedem Hammerwerke fünf unterschiedliche Sorten, welche heissen Enkel, oder einfache weisse Bleche, mit einem Drittel Kreuz- und zwey Drittel Foder; Enkel- oder einfache schwarze Bleche, mit einem halben X und Foder; doppelweisse

Ble-

Bleche mit X und Foder; schwarze Doppelbleche mit X und Foder; nebst den Senklerblechen. In Einfachen, oder Enkelfaßblechen, und zwar sowohl von der weissen, als auch von der schwarzen Art, müssen sich durchgängig vierhundert und funfzig Platten befinden. Desgleichen auch in den Doppelblechen. Die Senkler hingegen sollen in jedem Fasse sechshundert Blatt enthalten. Die Enkelbleche, sowohl weiß, als schwarz, sind leichter im Gewicht, als die Doppelfaßbleche, indem das Doppelblech noch einmal so stark, als das einfache, gemacht wird. Die X Bleche durchgehends sind schwerer, als die Foder. Die Senklerbleche hingegen sind fast den weissen Enkel X gleich. Wie schon oben gesagt worden, sind Senklerbleche die feinsten unter den Blechen. Kreuzbleche aber, sind feiner als die Foder. Doppel- und Enkelweisse sind von einerley Feine, nur daß Doppel, in Ansehung der Stärke, theurer zu stehen kommt, als Enkel; im übrigen aber ist weder in Ansehung des Verzinnens, noch in der Art des Eisens, einiger Unterschied. Natürlich ist alles schwarze Blech auch schlechter, als das weisse. Schwarz Enkel- und Doppel sind von einerley Feine, und nur darinne unterschieden, daß das Doppel stärker ausfällt, wie das Enkel, folglich auch um so theurer ist. Die Enkelfaß sind viel kleiner als die Foderfaß. So sind die Kreuzfaß ein wenig wieder größer als die Foder. Die Senkler aber sind in Größe fast den Enkel X. gleich. Ein jedes von den verschiedenen Hammerwerken führt nun überhaupt seine Generalzeichen, oder Brandbuchstaben, oben an dem Deckel der Fässer, woran man sogleich jede Hauptsorte Bleche aus diesem oder jenem Hammerwerke erkennen, und gehörig unterscheiden kann. Außerdem bedient sich aber jedes Hammerwerk besonderer Nebenzeichen, die es auf die obern Faßböden der Bleche brennen läßt. Es sind gemeiniglich Pferde, Einhörner, Lilien, Bären und dgl. An den Generalbrandbuchstaben erkennet man jedoch die Sache immer am zuverläßigsten: als z. B. an den Zeichen C. H M. N. A. G u. dgl. Die Enkel weissen, und schwarzen Kreuzbleche, haben oben an dem Deckel, mit zu den Generalbrandbuchstaben und Nebenzeichen in der Mitte des Faßbodens ein X eingebrannt, welches bey den weissen, und schwarzen Enkel.

kelfodern fehlt, so daß man daran die Foder sicher, von den X Blechen unterscheiden kann. Die Doppel X, sowohl die schwarzen, als auch die weissen, führen an dem Deckel, mitten in demselben, zwey XX; hingegen die Doppelschwarz, und weissen Foderbleche nichts von diesem Zeichen, woran also diese wiederum von jener zu unterscheiden sind. Die Senklerbleche führen mit zu den General, und Nebenzeichen, auf dem obern Faßboden, mitten hinein gebrannt dieses Zeichen *, welches einen Stern bedeuten soll, und auch insgemein an dem untern Faßboden befindlich ist, damit die Sorte von den andern deutlich zu unterscheiden sey. Noch mehr, bey allen weissen Blechen sind durchgängig die General- und Nebenzeichen, auf dem obern Faßboden, weit auseinander geschlagen, und gebrannt; aber bey den schwarzen Sorten ganz enge zusammen Wodurch denn die weissen Bleche sich auf solche Art gar leicht von den schwarzen unterscheiden lassen. Dieses nun zum Grunde gelegt, kommen wir nun zu den General- oder Hauptsorten der sächsischen Bleche, die sich in fünf Arten unterscheiden. Da nehmen wir zuerst vor die IP, oder Kronenbleche, diese sind nebst den sogenannten Einhornsblechen, durchgängig die feinsten. Man erhält solche von Wittichthal, einem Hammerwerke, unweit Schneeberg. Die erste Sorte, welche dieß Hammerwerk ausgiebt, heißt Enkelblech, und enthält gewöhnlich ein Drittel Kreuz, und zwey Drittel Foder, in allen aber vierhundert und funfzig Blatt. Diese Anzahl, so wie auch die Güte der Waare, wird durch geschworne Leute, die solche empacken, hinlänglich verbürgt. Die Güte dieser Bleche besteht ungefähr darinne, daß solche von zähem, festen und derben Eisen geschmiedet, recht gleich geschlagen, und allenthalben wohl verzimmt seyn müssen. Man muß auch keine Flecken, oder mangelhafte Stellen daran bemerken können. Die Bleche müssen weder rostig, löchericht, schiefericht, oder sonst schadhaft, noch die Anzahl derselben unrichtig seyn Dieß gilt nun ebenfalls in Ansehung jeder andern Sorte der weissen Bleche. Die X. sind etwas stärker Blech, als die Foder, auch etwas feiner als diese Sorte, weswegen man von den weissen

En-

Enkeln nur ein Drittel X, und zwey Drittel Foder beym Ein- und Verkaufe handelt, sie aber jedennoch durch die Bank um einen Preis bezahlt Diese Sorte geht gerade aus dem Hammerwerk, über Leipzig, nach Hamburg, Holland, den Niederlanden u. s. w. bis nach Indien. Die andere Sorte aus eben diesem Hammerwerke heißt weiß Doppelblech, sie ist meist curant, mit einem Drittel X und Foder. Die Feine und Güte derselben ist in Verhältniß, wie bey jener, zu erkennen; aber das Blatt muß noch einmal so stark ausfallen. Die X sind ebenfalls hier feiner und stärker Blech, als die Foder. Sie werden auch insgemein durch die Bank mit einem halben X und Foder verhandelt; aber sie gehen nicht in solcher Menge ab. Die dritte Sorte, welche dieß Hammerwerk giebt, heißt Senklerblech. Es ist auserlesene Waare, und das Faß enthält sechshundert Blatt. Diese Sorte wird in eben den Gegenden abgesetzt, wohin die vorgenannten gehen, aber doch nicht in gleicher Menge, weil eines theils solche in den Hammerwerken nicht so häufig verfertigt wird, und auch andern theils hoch im Preise zu stehen kommt. Das vierte Sortiment aus diesem Hammerwerke hat den Namen schwarze Enkelbleche; es gehet meist mit einem halben X und Foder, und enthält vierhundert funfzig Blatt. Die X sind feiner und stärker, als die Foder. Sie werden insgemein durch die Bank mit einem halben X und Foder gehandelt. Die Waare geht ebenfalls in die vorgenannten Oerter, doch nicht so stark wie Enkelweiß. Das fünfte und letzte Sortiment, so dieses Hammerwerk liefert, heißt Doppelschwarzblech. Es ist noch einmal so stark in Fässern und Blatt, als die schwarzen Enkel, meist curant, in Doppel X, nur dann und wann Foder. Das Faß hält vierhundert und funfzig Blatt. Die X sind gleichfalls stärker und feiner Blech, als die Foder; sie gehen aber auch nicht so stark, wie die weissen Doppel ab. Diese fünf Sorten aus dem Wittichsthaler Hammerwerke führen die Generalbuchstaben, oben an dem Aufschlage-

boden , und werden daher Kronenbleche genannt. Im übrigen darf kein Hammerherr des andern Zeichen sich bedienen, sondern jedw eder muß bey dem seinigen bleiben.

Das andere Generalsortiment der sächs. Bleche, so ebenfalls in die fünf angegebenen Sorten zerfällt, heißt N. A. G. oder feine Hengstbleche. Wildenthal, ein Hammerwerk unweit Schneeberg liefert solche. Sie kommen mit den vorhergehenden in Ansehung der Güte und übrigen Beschaffenheit überein, und man hält solche für die feinste Sorte nach jenen. Der Absatz erstreckt sich ebenfalls über nach vorgemeldeten Orten hin.

Das dritte und vierte Generalsortiment, so auch in fünf Unterarten ist, heißt F. G. und I. H. G., oder mittle Hengstbleche. Der Ort, wo beyde Sorte verfertigt werden, ist gleichfalls Wildenthal; doch läßt solche ein anderer Hammerherr machen. Die Waare fällt nur etwas weniges geringer, als die vorstehende, aus.

Das fünfte Generalsortiment heißt I. G. G., oder ordinaire Hengstbleche. Der Ort, der diese Gattung liefert, ist Neuthartsthal, ein Hammerwerk unweit Wildenthal und Schneeberg. Sie fällt durchgängig etwas geringer aus, als die vorhergehenden, doch wird sie auch in ziemlicher Menge verhan.

Das sechste und siebente Generalsortiment wird durch A. S. und F. S. bezeichnet. Der Ort, wo beyde verfertigt werden, heißt Blauenthal, auch ein Hammerwerk bey Schneeberg, wo ein Hammerherr beyde Sorten machen läßt. Die eine und die ander fallen wieder um etwas weniges schlechter aus, wie die vorgenannte.

Nun folgt die achte Generalsorte, welche sich durch das

Zeichen

unterscheidet. Der Ort, woher sie kömmt, ist Schneeberg. Die fünf unterschiedlichen Sorten, welche dieß Sortiment ausmachen, sind wieder um etwas schlechter, als die, welche unmittelbar vorher genannt ist, indessen finden sie doch auch Vertreib, und zwar in den nämlichen Gegenden.

Die neunte und letzte Sorte heißt nach ihrem uralten

Zeichen

oder Carolsfeldter Blech. Anjetzt werden diese Bleche nach dem neuen Hammerherrn B. H. bezeichnet. Er wohnt in Schneeberg. Diese Gattung ist übrigens die geringste unter allen sächs. Sorten. Ausser den oberwähnten Generalsortimenten giebts auch noch andere Gattungen von sächsischen Blechen, z. B. Einhornsbleche und a. m. In ganz Churſachsen sind überhaupt an funfzehn bis sechzehn

zehn Hammerwerke, und acht und zwanzig bis dreißig Blechhämmer dazu privilegirt. Jedweder von diesen Blechhämmern kann ungefähr jährlich dreyhundert Faß liefern; indessen, da jetzt die Waare zu sehr im Preise gefallen, und der Abgang nicht mehr so stark ist, werden die Fabriken auch verhältnißmäßig weniger lebhaft betrieben. Die sächs. Bleche sind ihrer Güte wegen in ganz Europa berühmt. Ihre Güte, Beschaffenheit, Größe und Schwere, sind durch zweckmäßige Verordnungen bestimmt, so daß der Käufer vollkommen sicher gestellt ist. England thut den sächs. Blechfabriken durch seinen Wetteifer ziemlichen Abbruch. Seine Anstalten zu Rotherham und anderwärts liefern eine erstaunliche Menge sowohl weißer als schwarzer Bleche; diese werden aus schwedischem Eisen gefertigt, und zwar gewalzt. Die Arbeit geht da ausserordentlich behend von statten. Beim verzinnen bringt man die Bleche nicht, wie in Deutschland zu geschehen pflegt, in ein Beitzgewölbe, sondern man läßt solche in einer Säure, die mit Wasser gemildert wird, eine Stunde lang liegen, hiernächst werden sie auch einige Minuten in ein Flammenfeuer gebracht, darauf tüchtig mit Sande gescheuert, und sodann verzinnt. Auch diese letztere Verrichtung wird in England auf eine vorzüglich sparsame Art vollbracht. Im Bayreuthischen sind einige Hammerwerke, welche verschiedene Gattungen dieser Waare zum Handel liefern. Hierunter zeichnet sich das zu Leupoldsdorf, eine Stunde oberhalb Wunsiedel aus, welches dem Herrn Commerzienrath Christoph Heinrich Müller gehört. Die Waare führt zum Zeichen einen Adler, einen Bär, die Buchstaben C. H. M. und kömmt in folgenden Sorten zum Handel. Ein Faß verzinnte Bleche extra F. F. von dreyhundert Blatt, von diesen gilt der Centner neun und sechzig Gulden, dreyßig Kreuzer. Ordinair E, daß Faß zu anderthalb Centnern nürnberger Gewicht, drey und dreyßig Gulden, fünf und vierzig Kreuzer. Schwarze extra F. F. von dreyhundert Blatt, sieben und vierzig Gulden. Ordinaire Foderbleche, ein und zwanzig Gulden. Verzinnte Foder von dreyhundert Blatt, ein und dreyßig Gulden, und dreyßig Kreuzer. Schwarz ordinaire F., von anderthalb Centner das Faß, zwey und zwanzig Gulden, dreyßig Kreuzer. Obersteinach, ein Berg- und Hammerwerk

in Sachsenmeinungischen Oberlande verfertigt ebenfalls gute weisse und schwarze Bleche, die im Reich, im Elsaß ꝛc. abgesezt werden. So auch Schleusingen im Hennebergischen, und mehrere deutsche Hammerwerke. Oestreich hat seine meisten Blechfabriken in Böhmen, und eine sehr ansehnliche bey Unzmarkt zu Märzzuschlag in Steyermark. Diese letztere gehört dem Freyherrn von Königsbrunn, und hat einen ungemein starken Vertrieb. Auf der Möderbrücke, in eben dieser Gegend, ist ein Blechhammerwerk, das die beßten Schwarzbleche im ganzen Lande liefert. Der Besitzer desselben ist Hr. Schragel. Die Waare wird hier von verschiedener Dicke und Breite verfertigt, und geht meist nach Trieste. Frankreich hat seine Hammerwerke um Beaume in Burgund, Moisevaux im Elsaß, Bain in Lothringen, Morambert in Franche-Comté, bey Nevers u. s. w; aber es zieht doch noch eine Menge Bleche von Nürnberg, Hamburg, aus Schweden und anderwärts her. Seit 1779 sind im Saarbruckischen Blechhammerwerke angelegt worden, deren Waare sehr gerühmt wird. Sie haben einen großen Abfatz in Frankreich und der Schweiz. Die Sorten von Blechen, welche zu Hamburg, das bekanntlich viel von dieser Waare ausführt, am gangbarsten sind, bestehen jetzt aus schwarzen Enkelt halben X von vierhundert und funfzig Blatt, schwarzen Enkelt XX, weissen Drittel X von vierhundert und funfzig Blatt, und Senkler von sechshundert, wie auch doppelten halben X von vierhundert und funfzig Blatt.

Bleichert, ein schöner rother Rheinwein, der um Argenfels im Trierschen, wie auch im Cölnischen Oberstifte gewonnen wird.

Bley, lat. plumbum, bey den Scheidekünstlern und Laboranten Saturnus genannt, und ♄ bezeichnet, ist unter den Metallen das weichste, und am leichtesten in Fluß zu bringen, aber nächst dem Golde das schwereste. Es führt solches viel unreines Salz, irdischen Schwefel, und mercurialische Theile bey sich, giebt keinen Klang, und ist sehr beständig, indem es sich weder vom Roste, noch sonst etwas leichtlich anfressen läßt. Es wird hin und wieder sowohl gediegen, als in seinen Erzen gefunden; doch im erstern Zustande nur selten. Ob es gleich das schlechteste unter den

Me-

Metallen ist, so schafft es doch nach dem Eisen, unter allen den meisten Nutzen, und ist nur wenigen Manufacturen ganz entbehrlich. Das Bley wird zu Affinirung anderer Erze, zu Probirung des Golds und Silbers, zu allerley Statuen und Architekturverzierungen, zum Glasscheibeneinfassen, Vergießen der Klammern und Haken, zum Dachdecken, zu Rinnen und Wasserleitungen, ferner zu Kugeln, Schrote, Gewichten und unzähligen andern Dingen in großer Menge verbraucht. Die Gegenden und Länder, welche das meiste von diesem Artikel zur Handlung liefern, sind England, Kärnthen, Steyermark, der Harz, das Erzgebirge ꝛc. Das erstere hat seine ergiebigsten Bleygruben zu Bradhill in Schottland, Rampgil und Coal-Clengh in Cumberland. Die Waare wird von Stockton, Chester und Hull in ganz Europa verführt; selbst nach Ostindien, besonders nach China wird viel verschifft. Die Gattung, welche Stockton liefert, ist die beliebteste. Man findet das Bleyerz fast in allen deutschen Bergwerken, doch hier mehr, dort weniger. Nach unsern Seestädten kömmt viel von Goslar, wie auch Englisches. Beyde Arten sind theils in Stücken, die man Mollen nennt, theils in Tafeln. Es wird nach Schiffpfunden, und in England das in Rollen nach Centnern, das in Stücken aber nach Fodder von neunzehnhundert Pfund gehandelt. Das Villacher wird nebst dem von Goslar für das vorzüglichste beym Probiren gehalten. Man macht aus diesem Artikel durch Kalzinirung und dgl. mehrerley Fabrikwaaren, als Bleyweiß, Schieferweiß, Mennige, Bleyzucker ꝛc. Auch die Apotheker machen daraus allerhand Präparate. Noch merke man, daß ein Tun oder Fudder Bley zu London und Hull neunzehn und ein halb Hundred, das in Rollen zwanzig, zu Newcastle ein und zwanzig, zu Stoungton oder Stockton aber, zwey und zwanzig Hundreds hält. Das Hundred Bley von diesen letztern Orten giebt hundert und ein Pfund, das von Hull aber, hundert acht und ein halb Pfund zu Amsterdam aus. Zu Goslar handelt man die Waare nach Centner von 114 Pf. Eine Rolle Bley hält in der Breite von 5 bis 7 Viertel Ellen, in der Länge aber 6 bis 7 Ellen, und wiegt 2 Centner.

Bleygelb, ochra plumpa-

der Lauge niedergeschlagen worden. Die dünnen schlanken Reiser und Zweige, werden nach Verhältniß ihrer Stärke, zu Kehrbesen, Spießruthen, Fischerkörben, und Faßreifen angewandt; insonderheit thun sie beym Schlachtbaue vorzügliche Dienste. Das Holz selbst, ist meistens weiß, zähe und hart, daher es ein treffliches Werkholz für Land- und Ackerwirthe, Böttticher, Drechsler, Wagner, und Tischler abgiebt. Die letztern suchen besonders die knotigen Auswüchse, oder Masern, woraus sie hernach die schönsten eingelegten Arbeiten verfertigen. Ausserdem wird das Birkenholz zu kleinen Molten, Breytrögen und verschiedenen Maschinen, welche Schlag und Stoß aushalten, und nicht brechen sollen, angewandt. Im Unterholze wird die Birke alle zehn bis funfzehn Jahre zu Reisig; zu Stangen, Kohl und Brennholze, hingegen erst nach zwanzig bis fünf und zwanzig Jahren gehauen; das letztere, wenn es wohl ausgetrocknet ist, kommt der Güte nach gleich hinter der Haynbuche. Es giebt eine gleiche, beständige, lebhafte Hitze, und die davon gebrannten Kohlen sind nach den neueren Erfahrungen in Schmelzhütten, zu Schießpulver und zum Zeichnen vortreflich. Der Ruß wird zur Buchdruckerschwärze für den beßten gehalten. Die Asche von Birken, welche man aufm Heerde oder Ofen gewonnen hat, schickt sich zur Verfertigung der Pottasche eben so gut als die von Eichen, Büchen, oder anderm harten Holze; auch ist solche beym Beizen der Leinwand, und Garnbleichen von ungemeinem Nutzen. Endlich so erhält man durch Einschnitte, die man in den Baum noch vor Ausbruche des Laubes im Frühlinge macht, einen sehr gesunden Saft von lieblichem Geschmack, der entweder allein, oder mit Molken versetzt, als eine gute Blutreinigung gebraucht wird. Man bereitet auch aus demselben mit einem Zusatze von Zucker oder Honig einen Wein oder Meth, der sehr angenehm von Geschmack ist. In der Medicin wird dieses Birkenwasser zum Schweißtreiben, wider die Wasser- und Gelbsucht, den Nieren- und Blasenstein, die Flecken des Angesichts und dergl. gebraucht.

Birnbaum, l. Pyrus, eine bekannte Baumart, wovon es zwey Hauptgattungen bey uns giebt, nämlich eine zahme und eine wilde. Die erstere wird wieder in

ein

ein paar hundert Sorten unterſchieden, die in Größe, Form und Farbe der Früchte von einander mehr oder minder abweichen. Der wilde oder Holzbirnbaum, unterſcheidet ſich durch einen höhern, ſtärkern und geradern Stamm, der mit einer ſehr rauhen, aufgeſprungenen Borke überzogen iſt, durch eyförmige, dicke, auf beiden Seiten glatte, und flache, faſt unmerklich gezähnte Blätter, deren Oberfläche allezeit in der Farbe ſtärker, als der untere iſt; wie auch durch früh hervorbrechende, meiſtentheils ganz weiſſe, in dichten Sträuſſen beiſammenſtehende Blumen. Die darauf folgenden Früchte werden im Sept. und October reif, und dienen ſodann, wenn ſie teig geworden, zur Speiſe des armen Landmanns, zu Eſſig, Brantwein, und zur Maſt für das Wildpret, und die zahmen Schweine. Die ſehr mannichfaltigen und ſchmackhaften Arten der Gartenbirnen hingegen, werden roh gegeſſen, getrocknet gekocht und eingemacht; in England und Frankreich wird vorzüglich aus den überreiften Birnen, nachdem ſie geſchält, zerſchnitten, und klein geſtampft worden, ein Birnwein oder Cyder verfertigt. Das Holz des Birnbaums iſt ſchwer, rothgelb, hart, feinkörnig, zäher als das Apfelholz, nimmt auch ſehr gern Beize und Lackirung an, und läßt ſich ſtatt Ebenholz zu ſchwarzen Fournirungen anwenden. Es dient vorzüglich zu mechaniſchen Inſtrumenten, zu Druckerformen bey Tapeten- und Cattundrucken, zu Holzſchnitten, Modellen, Vignetten, und iſt zu verſchiedener feiner Drechslerarbeit ſehr tauglich. Nur Schade! daß es ſich ſo leicht verwirft, und noch eher, als das buchene, vom Wurm angegriffen, und von der Fäulniß zerſtört wird. In Schleſien, Sachſen, Ungarn und vorzüglich Mähren werden ſehr viel Feld- und Gartenbirnen getrocknet, und damit nach auswärts ein beträchtlicher Handel getrieben.

Birpory, ſind verſchiedene Arten Caſsasgewebe, die die Däniſche Aſiatiſche Geſellſchaft aus Oſtindien bringt. Die ordinaire Sorte iſt ein und ſiebenſ Sechzehntheil bis anderthalb Ellen breit, und acht bis neun und zwanzig lang. Die feinern, ein und neun Sechzehntheil breit, und neun und zwanzig Ellen bis dreyßig lang. Die Superfeinen aber halten in die Breite, wie die vorſtehenden, und in die Länge acht und zwanzig bis neun und zwan-

zig Ellen, nach Kopenhagner Maaß.

Bisam, Moschus, eine schwarzgraue, braunlichte Materie, wie geronnen Geblüte anzusehen, von scharfem auch bitterlichen Geschmack, dabey überaus starken und angenehmen Geruch, so ein Thier, welches unsern Rehen ähnlich ist, in Butan, Thibet, Tuncking, Koschinschina und Bengalen liefert. Der Bisam wird aus China, Persien und Ostindien, vorzüglich von Calcutta über England und Holland zu uns gebracht. Er hat einen durchdringenden, lieblichen Geruch, den aber nicht alle Leute, besonders Frauenzimmer, vertragen können. Er wird bey uns sowohl zu Arzney, als von Parfumirern verbraucht. Im erstern Falle wird er überhaupt als ein erwärmendes, schmerzstillendes und zertheilendes Mittel angewandt. Der Bisam ist einer von den ostindischen Artikeln, die der Verfälschung am meisten ausgesetzt sind; es wird also beym Einkaufe die größte Behutsamkeit erfordert. Unsere Materialhändler verkaufen ihn entweder noch in die Haut eingehüllt, oder bloß. Die erstere Art muß wohl trocken, nur mit einer sehr feinen Haut oder Blase umgeben seyn, an der von aussen viel schwarzbraune Haare hängen; diese Farbe zeigt an, daß er aus Tuncking, folglich von der beßten Art sey. An den weißlichten und lichten Haaren aber erkennt man, das er aus Bengalen herkömmt. Diese Sorte wird nicht sonderlich geschätzt. Der, so bloß ist, muß braun von Farbe, und von durchdringenden, fast unausstehlichem Geruch, auch vollkommen trocken seyn. Er wird Unzenweise gehandelt.

Bisamdistel, Eberwurzgroße, Crocodilium, Chamaeleon verum, wird bey uns vornehmlich in Gärten gezogen. Die Blumen daran stehen beysammen in einem kugelförmigen Kreise; sie sind einblättericht regulärer Art, und geben einen trockenen unbedeckten Saamen. Die Wurzel getrunken, treibt Blut aus der Nase, der Saame aber befördert das Harnen ꝛc.

Bisamratten, Piloris, sind Ratten, welche insonderheit auf der Insel Martinique gefunden werden. Sie sehen zwar unsern Ratten gleich, sind aber fünf oder sechsmal größer. Ihr Rükken ist schwarz, der Bauch aber weiß. Man bringt die Bälge zum Handel, welche einen starken Bisamgeruch von sich geben. Auch Rußland liefert uns

uns Bisamrattenbälge, Wychucholi, die nach Dächer oder auch nach Hundert gehandelt werden.

Bischofsberger, s. Johannisberger.

Biscoten, eine bekannte Art Zuckerbrod, die aus dem feinsten Mehl, fein geriebenen Mandeln, Rossenwasser, Zucker und Eyern gebacken wird, und welche bey uns die Confektbäcker und Materialisten zum Verkauf haben.

Biscuit, s. Zwieback.

Bisetes, im franz. Handel die halbgebleichten flandrischen Leinen, welche in Stücken von funfzehn Stab zum Handel gebracht werden.

Bisette, eine Art geringer Zwirnspitzen, die besonders um Saint Denis, Gisors und Montmorency in Frankreich verfertigt werden. Man hat ihrer Feine, Mittle und Grobe. Die Preise sind verschieden.

Biskuit, wird in den Fabriken das unglasirte Porcellan genannt.

Bislint, eine Art von sehr schmalem Bande.

Bismalva, s. Altheen.

Bißmuth, s. Wißmuth.

Bistorta, s. Natterwurz.

Bitterdistel, s. Cardobenedicten.

Bitterklee, s. Biberklee.

Bitterkresse, s. Löffelkraut.

Bittersect, s. Sect.

Bitterwurz, s. Enzian.

Bitumen judaicum, s. Judenharz.

Bitumen Terrae, s. Steinöhl.

Blackfisch, Kuttelfisch, Dintenfisch, l. Sepia, eine Art Fische, die diesen Namen führt, weil sie im Unterleibe eine Blase voll schwarzer Farbe hat, die die Gallenblase ist, und mit welcher man so, wie mit Dinte schreiben kann. Manche Leute bedienen sich derselben statt einer Purganz. Es ist übrigens ein ganz fleischigter Fisch ohne Knochen, und nur am Rükken hat er ein Schild, das aus einem leichten, schwammigen und weichen Beine besteht, und l. Os sepiae, Blackfischbein, weisses Fischbein genannt wird. Dieses wird zur Arzney innerlich und äusserlich angewandt. Die Goldschmiede und Erzgiesser gebrauchen solches zu ihren Formen und Modellen. Der Artikel kömmt vornehmlich aus Holland und Italien. Er muß in schönen großen Stücken, mürbe wie Bimstein, und von etwas scharfem Geschmack seyn. Das Fleisch vom Blackfisch wird von den Italienern häufig ver-

verspeiset. Die Einwohner von Dalmazien mariniren diese Fische, und schicken sie insonderheit nach Konstantinopel und in andere große Oerter in der Türkey.

Blancards, eine Art franz. Leinwand, die um Rouen in der Normandie in Menge gewebt, und unter dem Namen Fleurets oder florettas nach Spanien und Indien verschickt wird. Die Stücke halten sechzig bis siebenzig franz. Stab, die aber um fünf und zwanzig Procent kürzer, als das pariser Maaß zu rechnen sind. Diese Leinwand wird theils roh, theils auch schon gebleicht ausgeführt. Von der erstern Art gelten hundert Stab, ein hundert und sechzig bis siebenzig von der andern aber hundert und achtzig Livres. Sie ist an beyden Enden jedes Stücks, mit einem Stempel von Ruß und Oehl gezeichnet, der ein Schaaf, das ein Kreuz hält, vorstellt.

Blanchette, ein blanker, sogenannter Seudreswein, so über Rochelle ausgeführt wird. Man handelt solchen nach Tonneaux von neun und zwanzig Veltes oder zwey hundert zwey und dreyßig pariser Pinten.

Blanquette, heißt man einen vortreflichen weissen Wein, der zu Négreaux in Provence gezeugt wird. Auch führt diesen Namen ein weisser Wein, der in Gascogne wächst.

Blasenerbsen, fremde Judenkirschen, Pisum cordatum, ein Sommergewächs mit kriechendem Stengel. Die Erbsen sind schwarz, und mit einem weissen Fleckgen bezeichnet; sie liegen drey und drey beysammen, in einer kleinen Blase eingeschlossen. Es giebt davon eine größere und auch kleinere Art. Beyde haben die Eigenschaft zu purgiren.

Blasengrün, fr. Verd-devesie, Saftgrün, eine gelblichgrüne Saftfarbe, die in Frankreich aus dem mit Alaun-Wasser vermischten, und eingetrockneten Safte der gemeinen Kreuzdornbeeren zubereitet wird. Man nimmt da die recht reifen und schwarzen Beeren, bringt sie unter die Presse, und drückt den Saft wohl aus. Diesen läßt man bey gelindem Feuer abdünsten, sezt ein wenig Bergalaun, so in Wasser zerlassen worden, hinzu, und läßt die Materie sich verdicken, bis sie die Consistenz des Honigs erlangt hat. Man thut solche hernach in Schweine- oder Rindsblasen füllen, und hängt solche

che in die Feueressen, wo sie vollends austrocknen. Der Artikel wird nicht nur von Malern und Färbern, sondern auch zum Saffianfärben und andern Arbeiten verbraucht.

Blattaria, s. Mottenkraut.

Blaue Brombeere, Bocksbeerstrauch, Rubus caesius L., hat dem ersten Anblicke nach, mit dem gemeinen Brombeerstrauche viel ähnliches; doch bleibt er etwas niedriger; die Ranken sind mit kürzeren Stacheln besetzt, die Blätter aber aus drey tiefeingekerbten, dunkelgrünen, unterwärts etwas haarichten Blättchen zusammengesetzt. Die Blumen sind weiß und rosenförmig; sie erscheinen einzeln, oder zu zweyen und dreyen fast den ganzen Sommer hindurch. Die darauf folgenden Beeren sind eßbar, von Farbe blaulichtgrau, und werden auch zum Weinanmachen verbraucht.

Blaue Farbe, blaue sächsische Farbe, Smalte, ein bekannter Farbeartikel, der bey Schneeberg in Meissen und in mehreren Gegenden von Europa verfertigt, und weit und breit verführt wird. Zu Betreibung des wichtigen Blaufarbenwerks zu Schneeberg ist in neuern Zeiten eine Handlungsgesellschaft gestiftet worden, die auf gemeinschaftliche Rechnung der Contrahenten oder Gewerken die Koboltzechen bauet, auf ihren Farbenmühlen die blaue Farbe verfertigen läßt, solche absezt, und den davon gewonnenen Vortheil nach Verhältniß des Antheils unter den Gliedern vertheilt. Dieses Werk genießt das Bergrecht, steht unter Gerichtsbarkeit des Schneebergischen Bergamts, und macht in jedem Betracht einen wichtigen Zweig des sächsisch. Kunstfleißes aus. Dieser Blaufarbenwerke sind im Meissnischen viere, nämlich 1) das landesherrliche gedoppelte vor der Stadt Schneeberg; 2) das Schindlerische an der Mulde oder Moldau, eine Meile von Schneeberg; 3) das Pfannenstielische auch unweit dem vorgenannten Orte, und 4) das Zschopaische oder Zschopauische bey dem Städtchen gleiches Namens, vier Meilen von Schneeberg gelegen, von welchen die drey letzteren Privatpersonen zugehören. Diese vier blauen Farbenwerke stehen erstlich in einer Generalkompagnie, daß einem soviel Kobalt, oder Materie, woraus die Farbe gemacht wird, von den Zechen geliefert werden soll, als dem

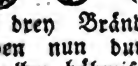
andern;

andern; nicht weniger daß jedwedes auch so viel Farbe verfertiget und verkauft, als das andere, das landesherrliche Werk ausgenommen, welches doppelte Lieferung erhält, und so auch wieder ausgiebt. Hernach stehen die Interessenten von einem jedem Werke in einer Specialkompagnie, und halten auf jedem Werke einen Factor zu den Rechnungen und zum Austheilen des Gewinnes. Diese Werke haben auch darinnen besondern Vortheil, daß ihnen aller Kobalt, die im ganzen Lande gewonnen wird, nach einer gewissen von dem Oberbergamte gemachten Taxe geliefert und bey hoher Strafe keiner ausserhalb Landes verführt werden darf. Daher denn in allen solchen Gegenden, wo Kobaltgänge befindlich sind, eigene Kobaltbereuter angestellt worden, die auf den Unterschleif ein wachsames Auge haben. Wenn die Smalte auf den Mühlen fertig ist, wird sie in Fäßgen von drey, zwey, ein, auch wohl halben Centnern eingepackt und verschickt. Die beßte muß recht schön blau, trocken und fein zart seyn. Sie behält ihre Farbe im nassen Wetter so beständig, als im Sonnenschein, und wird zum Malen mit Wasser und Leimfarben genommen. Sie hält auch das Feuer aus, weswegen sie auch auf Porcellain und Fayance gebraucht wird. Man wendet solche auch häufig auf den Leinwandbleichen, zum Waschen und Stärken des Leinenzeuges und dgl. an. Sachsen hat in diesem Fache hier und dort Concurrenten. Es sind nach und nach in Böhmen, Schlesien, Oesterreich, zu Saalfeld, auf dem Harze, zu Gengenbach u. a. O. dergleichen Werke errichtet worden. Die böhmische Smalte kömmt jedoch in Güte der sächsischen Waare nicht gleich. Die schlesische wird größtentheils im Lande selbst verbraucht, so auch die oesterreichische. Die beträchtlichste Blaufarbenhandlung besteht also in Deutschland hauptsächlich aus der sächsischen und böhmischen. Von der Sächsischen oder Schneeberger kann man beständig von allen Sorten, wie solches verlangt wird, von den Häusern in Leipzig, welche Antheil an den Werken haben, z. B. von den Herren Gebrüdern Richter, Grosser und andern bekommen. Auch selbst die böhmische wird in großer Menge nach Leipzig gebracht. Sonst erhält man auch diese letztere insbesondere von Breitenbach und Glashütte,

hütte, zwey Oerter im erzgebürgischen Kraise an der böhmischen Gränze. Dermalen sind der böhmischen Smaltenwerke in allem sieben, als zu Joachimsthal viere, zu Platten eins, und endlich zu Presniz und Kuttenplan zwey. Die sächsische blaue Farbe führt durchgängig, oben an dem Aufschlageboden des Fasses zum allgemeinen Brandzeichen

welches, wie hier nachfolgt, zu erklären ist. Das mittelste Zeichen stellt einen Rautenkranz vor, mit den kurfürstlichen Schwertern. Das neben an auf der linken Hand ein Herz, darüber eine Krone, welche offen gebrannt ist. Das zur rechten Hand heißt eine Lilie, man nennt es auch sonst eine Brandsäule, welches Zeichen zwar die böhmische Farbe auch führt, doch mit diesem Unterschiede, daß das oberste Zeichen eine vollgebrannte Krone, die gerade über den Rautenkranze steht, ausmacht. Das unter dem Rautenkranze ist ein viereckigtes, kleines, dünnes Brettchen, das mit vier Nägeln an den Faßboden angeschlagen ist. Dieses wird darum angebracht, damit man so die Proben heraus langen kann, ohne deswegen den Faßboden aufschlagen zu dürfen. Unter dieses Zeichen kommen die allgemeinen oder Generalbrandbuchstaben, als z. B. F. C. oder M. C. u. s. w., um damit anzuzeigen, was für eine Sorte Farbe sich in diesem oder jenem Faß befinde. Alle sächsische blaue Farbe ist durchgängig viel feiner und gleicher sortirt, als die böhmische. Bey der böhmischen ist überhaupt das Hauptbrand- und Generalzeichen der Buchstaben oben, und unter solchen Buchstaben drey gebrannte Brände, als z. B.

F. F. C.



Die drey Brände unten bleiben nun durchgängig bey allen böhmischen Farben. Die Hauptbrandbuchstaben aber, die oben stehen, verändern sich jedesmal nach den Sortimenten der Farbe, welche in den Fässern enthalten ist. Daher denn in diesem Faß bald diese, im andern wieder jene Farbe angetroffen wird. Die sächsische Farbe können wir nach ihren Sortimenten, genau beschreiben, so wie auch die Preise melden, welche die verschiedenen Zeichen in den leipziger

Niederlagen im Jahr 1784 gegolten haben; nämlich F. F. F. E. so die extra feinste Eschelfarbe enthält, acht und dreißig und einen halben Thaler. F. F. E., oder extrafeine Eschel, wo die ersten zwey oder drey F. gemeiniglich in eins gezogen, oder an einander angehängt sind, fünf und zwanzig Thlr. F. E. oder feine Eschel, zwey und zwanzig und einen halben. M. E. gesiebte mittel feine Eschel neunzehn und einen halben. O. E. gesiebte ordinair feine Eschel funfzehn und einen halben. O. E. in Stücken, ordinaire Eschel, funfzehn Thaler. Ferner F. F. F. C. oder extra feinste C. Farbe, fünf und dreißig und einen halben. F. F. C. und F. F. H., extrafeine C. und H. Farbe, vier und zwanzig und einen halben. F. C., wie auch F. H., feine C. und H. Farbe, neunzehn und einen halben. M. C. wie auch M. H., mittelfeine C oder H. Farbe, vierzehn und einen halben. O. C und auch O. H., ordinair feine C oder H. Farbe, zwölf und einen halben Thaler. Von den Zaffers hat man folgende Sorten. F. F. S., extrafeine Zaffers, siebenzig Thaler. F. S. feine Zaffers, sechzig Thlr. M. S., mittlere Zaffers, sechs und zwanzig und O. S., ordinaire Zaffers, achtzehn Thaler. Seit einigen Jahren liefern auch die sächsischen Blaufarbenwerke geringere Sorten unter den nachfolgenden Zeichen; F. C. B. zu zehn und ein Drittel, M. C. B. acht und ein Drittel, F. E. *B.* eilf und ein Sechstel, M. E. *B.* neun und ein Sechstel Thaler. Diese letzteren Sorten, die den Buchstaben B. führen, sind eigentlich solche Farben, wozu kein Kobald kömmt, sondern die von dem Speiß oder Abgang, den man beym Glasausschöpfen erhält, mit einem Zusatz von Pottasche verfertigt werden. Daher sie auch ungleich wohlfeiler, als die übrigen verlassen werden können. Jetzt kommen wir auf die böhmischen Sorten. Wir wollen der Kürze wegen nicht alle, sondern nur diejenigen, welche den meisten Absatz finden, anführen. Es sind F. F. C, oder extrafeine böhmische C Farbe, F. C, feine C Farbe, M. E. gesiebte, mittelfeine Eschel, M. E. gesiebte, mittelfeine Eschel, M. E. in Stücken, mittlere Eschel, M. C, mittle böhmische C Farbe, O. E. gesiebte, ordinair feine Eschel, O. E in Stücken, ordinaire Eschel, O. C. ordinaire böhmische C Farbe,

be, oder ordinair Böhmischblau. Bey diesen nun ist alle Eschelfarbe feiner, als die C. Farbe, und die Zaffers. Bey der O. E und ME in Stücken, steht auf dem Aufschlagboden, allzeit noch mit unter den zwey Generalbrandbuchstaben ein gebrannt S, als z. B. so O. E, welches anS

zeigt, daß in diesem Fasse Farbe O. E in Stücken, und also die O E., K. M. E. gesiebt, von der O. E. und M. E in Stücken, wohl und richtig zu unterscheiden sind. Die gangbarsten Sorten der sächsischen wie auch böhmischen Farbe sind jetzt: F. F. C, F. F. E, F. C, F. E, M. C, M. E, O. C, O. E. Der stärkste Absatz dieser Waare ist nach Holland, England und den deutschen Seestädten. England alleine nimmt jährlich einige tausend Centner ab, und schickt solche nach Westindien und Südamerika, wo man damit den Boden in den Zuckerpflanzungen zu Vertreibung eines schädlichen Wasserinsekts bestreuet. Nach Holland, besonders den Städten Amsterdam und Rotterdam wird sehr viel von der deutschen blauen Farbe, insonderheit F. F. C, F. C., M. C, und M. E, verführt. Nach Livorno gehen vorzüglich die Sorten F. F. C, und F. C. Nach Havre de Grace in Frankreich werden von den beyden vorstehenden, und noch außer diesen M. C. und O. C. ausgeführt. Ein ansehnlicher Theil dieses Artikels wird durch die ostindischen Kompagnien nach China und Schapan verschifft, wo man sich desselben in den Porcellanfabriken bedient. Jetzt liefern auch Schlesien, Norwegen, und Schottwien im Oesterreichischen viel blaue Farbe. Die Niederlage der norwegischen Waare ist zu Bragnäs und Kopenhagen. Die Preise davon sind: F. F. F. C, sieben und dreißig und einen halben Thaler, F. F. C, sechs und zwanzig, F. C. zwanzig und einen halben, M. C. funfzehn, O. C. dreyzehn, F. E. vier und zwanzig und einen halben, M. E. ein und zwanzig und O. E. sechszehn Thaler in dänischer Curantmünze.

Blauholz oder Campecheholz, ein Färbematerial, das in großer Menge auf den Küsten um die Bay von Campeche und Honduras gewonnen, und über Cadix und London zu uns gebracht wird. Die Baumart ist dem englischen Hagedorne nicht ungleich. Zum Fällen wählt man vorzüglich alte Stämme, die an

der schwärzlichen Rinde zu erkennen sind. Das Holz unter der Rinde ist weiß, der Kern aber roth; und dieser letztere wird nach Europa geführt, und da zum Färben verbraucht; das übrige Holz aber bleibt als unnütz zurück. Es kommt zur Handlung in zweyerley Sorten, nämlich geschält, dem man die äußere unnütze Rinde abgenommen hat, oder ungeschält. Je größer diese Stücke ausfallen, je lieber hat man dieß Holz. In England wird solches nach Tonnen von zwanzig Centnern gehandelt. Das ächte Campecheholz ist zwanzig Procent theurer, als das von Honduras. Die Waare wird auch besonders aus Holland, schon geraspelt und gemahlen zum Handel gebracht. Diese Art ist die schlechteste und unsicherste. Man bedient sich ihrer zum Bestürzen der feinern Artikel und zum Verpacken.

Blaue, ostindische Leinen, sind blau gefärbte Gewebe, welche besonders die Dänen nach Europa bringen. Sie sind sechs Viertel, bis neun Sechszentheil breit, und drey und zwanzig, bis fünf und zwanzig Ellen lang.

Bleche, werden bekanntlich aus allerhand Metalle, sonderlich Eisen, durch die Gewalt des Hammers auf den Blechhämmern zubereitet. Es sind dünngeschlagene, ausgearbeitete oder verzinnte Platten, woraus hernach allerhand nützliche Stücke zu Küchen- und Hausgeräthe gebildet werden. Vorzüglich aber versteht man unter Blechen beym Handel die aus Eisen verfertigten Platten. Es ist eine der gangbarsten Waaren, zu welcher aber das beste und geschmeidigste Eisen erfordert wird. Das meiste und beste Eisenblech wird jetzt in England, Schweden und Sachsen, gemacht. Man verfertigt zwey Hauptsorten von Blechen, nämlich schwarze, welche ihre natürliche Farbe behalten, und weisse, welche durch die Verzinnung einen Uiberzug bekommen. Eine jede von diesen beyden Hauptsorten wird wieder in drey Klassen unterschieden, davon die stärksten Kreuzbleche, die mittleren Forder- Foder- oder Fuderbleche, und endlich die feinsten, Senkler genannt werden. Uiberhaupt aber fallen von jedem Hammerwerke fünf unterschiedliche Sorten, welche heissen Enkel, oder einfache weisse Bleche, mit einem Drittel Kreuz- und zwey Drittel Foder; Enkel- oder einfache schwarze Bleche, mit einem halben X und Foder; doppelweisse

Ble-

Bleche mit X und Foder; ſchwarze Doppelbleche mit X und Foder; nebſt den Senklerblechen. In Einfachen, oder Enkelfaßblechen, und zwar ſowohl von der weiſſen, als auch von der ſchwarzen Art, müſſen ſich durchgängig vierhundert und funfzig Platten befinden. Desgleichen auch in den Doppelblechen. Die Senkler hingegen ſollen in jedem Faſſe ſechshundert Blatt enthalten. Die Enkelbleche, ſowohl weiß, als ſchwarz, ſind leichter im Gewicht, als die Doppelfaßbleche, indem das Doppelblech noch einmal ſo ſtark, als das einfache, gemacht wird. Die X Bleche durchgehends ſind ſchwerer, als die Foder. Die Senklerbleche hingegen ſind faſt den weiſſen Enkel X gleich. Wie ſchon oben geſagt worden, ſind Senklerbleche die feinſten unter den Blechen. Kreuzbleche aber, ſind feiner als die Foder. Doppel- und Enkelweiſſe ſind von einerley Feine, nur daß Doppel, in Anſehung der Stärke, theurer zu ſtehen kommt, als Enkel; im übrigen aber iſt weder in Anſehung des Verzinnens, noch in der Art des Eiſens, einiger Unterſchied. Natürlich iſt alles ſchwarze Blech auch ſchlechter, als das weiſſe. Schwarz Enkel- und Doppel ſind von einerley Feine, und nur darinne unterſchieden, daß das Doppel ſtärker ausfällt, wie das Enkel, folglich auch um ſo theurer iſt. Die Enkelfaß ſind viel kleiner als die Foderfaß. So ſind die Kreuzfaß ein wenig wieder größer als die Foder. Die Senkler aber ſind in Größe faſt den Enkel X. gleich. Ein jedes von den verſchiedenen Hammerwerken führt nun überhaupt ſeine Generalzeichen, oder Brandbuchſtaben, oben an dem Deckel der Fäſſer, woran man ſogleich jede Hauptſorte Bleche aus dieſem oder jenem Hammerwerke erkennen, und gehörig unterſcheiden kann. Außerdem bedient ſich aber jedes Hammerwerk beſonderer Nebenzeichen, die es auf die obern Faßböden der Bleche brennen läßt. Es ſind gemeiniglich Pferde, Einhörner, Lilien, Bären und dgl. An den Generalbrandbuchſtaben erkennet man jedoch die Sache immer am zuverläßigſten: als z. B. an den Zeichen C. H M. N. A. G u. dgl. Die Enkel weiſſen, und ſchwarzen Kreuzbleche, haben oben an dem Deckel, mit zu den Generalbrandbuchſtaben und Nebenzeichen in der Mitte des Faßbodens ein X eingebrannt, welches bey den weiſſen, und ſchwarzen Enkel-

kelfodern fehlt, so daß man daran die Foder sicher, von den X Blechen unterscheiden kann. Die Doppel X, sowohl die schwarzen, als auch die weissen, führen an dem Deckel, mitten in demselben, zwey XX; hingegen die Doppelschwarz, und weissen Foderbleche nichts von diesem Zeichen, woran also diese wiederum von jener zu unterscheiden sind. Die Senklerbleche führen mit zu den General- und Nebenzeichen, auf dem obern Faßboden, mitten hinein gebrannt dieses Zeichen *, welches einen Stern bedeuten soll, und auch insgemein an dem untern Faßboden befindlich ist, damit die Sorte von den andern deutlich zu unterscheiden sey. Noch mehr, bey allen weissen Blechen sind durchgängig die General- und Nebenzeichen, auf dem obern Faßboden, weit auseinander geschlagen, und gebrannt; aber bey den schwarzen Sorten ganz enge zusammen Wodurch denn die weissen Bleche sich auf solche Art gar leicht von den schwarzen unterscheiden lassen. Dieses nun zum Grunde gelegt, kommen wir nun zu den General- oder Hauptsorten der sächsischen Bleche, die sich in fünf Arten unterscheiden. Da nehmen wir zuerst vor die P, oder Kronenbleche, diese sind nebst den sogenannten Einhornsblechen, durchgängig die feinsten. Man erhält solche von Wittichthal, einem Hammerwerke, unweit Schneeberg. Die erste Sorte, welche dieß Hammerwerk ausgiebt, heißt Enkelblech, und enthält gewöhnlich ein Drittel Kreuz, und zwey Drittel Foder, in allen aber vierhundert und funfzig Blatt. Diese Anzahl, so wie auch die Güte der Waare, wird durch geschworne Leute, die solche einpacken, hinlänglich verbürgt. Die Güte dieser Bleche besteht ungefähr darinne, daß solche von zähem, festen und derben Eisen geschmiedet, recht gleich geschlagen, und allenthalben wohl verzinnt seyn müssen. Man muß auch keine Flecken, oder mangelhafte Stellen daran bemerken können. Die Bleche müssen weder rostig, löchericht, schiefericht, oder sonst schadhaft, noch die Anzahl derselben unrichtig seyn Dieß gilt nun ebenfalls in Ansehung jeder andern Sorte der weissen Bleche. Die X. sind etwas stärker Blech, als die Foder, auch etwas feiner als diese Sorte, weswegen man von den weissen

En-

Enkeln nur ein Drittel X, und zwey Drittel Foder beym Ein- und Verkaufe handelt, sie aber jedennoch durch die Bank um einen Preis bezahlt Diese Sorte geht gerade aus dem Hammerwerk, über Leipzig, nach Hamburg, Holland, den Niederlanden u. s. w. bis nach Indien. Die andere Sorte aus eben diesem Hammerwerke heißt weiß Doppelblech, sie ist meist curant, mit einem Drittel X und Foder. Die Feine und Güte derselben ist in Verhältniß, wie bey jener, zu erkennen; aber das Blatt muß noch einmal so stark ausfallen. Die X sind ebenfalls hier feiner und stärker Blech, als die Foder. Sie werden auch insgemein durch die Bank mit einem halben X und Foder verhandelt; aber sie gehen nicht in solcher Menge ab. Die dritte Sorte, welche dieß Hammerwerk giebt, heißt Senklerblech. Es ist auserlesene Waare, und das Faß enthält sechshundert Blatt. Diese Sorte wird in eben den Gegenden abgesetzt, wohin die vorgenannten gehen, aber doch nicht in gleicher Menge, weil eines theils solche in den Hammerwerken nicht so häufig verfertigt wird, und auch andern theils hoch im Preise zu stehen kommt. Das vierte Sortiment aus diesem Hammerwerke hat den Namen schwarze Enkelbleche; es gehet meist mit einem halben X und Foder, und enthält vierhundert funfzig Blatt. Die X sind feiner und stärker, als die Foder. Sie werden insgemein durch die Bank mit einem halben X und Foder gehandelt. Die Waare geht ebenfalls in die vorgenannten Oerter, doch nicht so stark wie Enkelweiß. Das fünfte und letzte Sortiment, so dieses Hammerwerk liefert, heißt Doppelschwarzblech. Es ist noch einmal so stark in Fässern und Blatt, als die schwarzen Enkel, meist curant, in Doppel X, nur dann und wann Foder. Das Faß hält vierhundert und funfzig Blatt. Die X sind gleichfalls stärker und feiner Blech, als die Foder; sie gehen aber auch nicht so stark, wie die weissen Doppel ab. Diese fünf Sorten aus dem Wittichsthaler Hammerwerke führen die Generalbuchstaben, oben an dem Aufschlage-

boden, und werden daher Kronenbleche genannt. Im übrigen darf kein Hammerherr des andern Zeichen sich bedienen, sondern jedweder muß bey dem seinigen bleiben.

Das andere Generalsortiment der sächs. Bleche, so ebenfalls in die fünf angegebenen Sorten zerfällt, heißt N. A. G. oder feine Hengstbleche. Wildenthal, ein Hammerwerk unweit Schneeberg liefert solche. Sie kommen mit den vorhergehenden in Ansehung der Güte und übrigen Beschaffenheit überein, und man hält solche für die feinste Sorte nach jenen. Der Absatz erstreckt sich ebenfalls über nach vorgemeldeten Orten hin.

Das dritte und vierte Generalsortiment, so auch in fünf Unterarten ist, heißt F. G. und I. H. G., oder mittle Hengstbleche. Der Ort, wo beyde Sorte verfertigt werden, ist gleichfalls Wildenthal; doch läßt solche ein anderer Hammerherr machen. Die Waare fällt nur etwas weniges geringer, als die vorstehende, aus.

Das fünfte Generalsortiment heißt I. G. G., oder ordinaire Hengstbleche. Der Ort, der diese Gattung liefert, ist Neuthartsthal, ein Hammerwerk unweit Wildenthal und Schneeberg. Sie fällt durchgängig etwas geringer aus, als die vorhergehenden, doch wird sie auch in ziemlicher Menge verthan.

Das sechste und siebente Generalsortiment wird durch A. S. und F. S. bezeichnet. Der Ort, wo beyde verfertigt werden, heißt Blauenthal, auch ein Hammerwerk bey Schneeberg, wo ein Hammerherr beyde Sorten machen läßt. Die eine und die ander fallen wieder um etwas weniges schlechter aus, wie die vorgenannte.

Nun folgt die achte Generalsorte, welche sich durch das Zeichen unterscheidet. Der Ort, woher sie kömmt, ist Schneeberg. Die fünf unterschiedlichen Sorten, welche dieß Sortiment ausmachen, sind wieder um etwas schlechter, als die, welche unmittelbar vorher genannt ist, indessen finden sie doch auch Vertreib, und zwar in den nämlichen Gegenden.

Die neunte und letzte Sorte heißt nach ihrem uralten Zeichen oder Carolsfeldter Blech. Anjetzt werden diese Bleche nach dem neuen Hammerherrn B. H. bezeichnet. Er wohnt in Schneeberg. Diese Gattung ist übrigens die geringste unter allen sächs. Sorten. Ausser den oberwähnten Generalsortimenten giebts auch noch andere Gattungen von sächsischen Blechen, z. B. Einhornsbleche und a. m. In ganz Churſachsen sind überhaupt an funfzehn bis sechzehn

zehn Hammerwerke, und acht und zwanzig bis dreißig Blechhämmer dazu privilegirt. Jedweder von diesen Blechhämmern kann ungefähr jährlich dreyhundert Faß liefern; indessen, da jetzt die Waare zu sehr im Preise gefallen, und der Abgang nicht mehr so stark ist, werden die Fabriken auch verhältnißmäßig weniger lebhaft betrieben. Die sächs. Bleche sind ihrer Güte wegen in ganz Europa berühmt. Ihre Güte, Beschaffenheit, Größe und Schwere, sind durch zweckmäßige Verordnungen bestimmt, so daß der Käufer vollkommen sicher gestellt ist. England thut den sächs. Blechfabriken durch seinen Wetteifer ziemlichen Abbruch. Seine Anstalten zu Rotherham und anderwärts liefern eine erstaunliche Menge sowohl weißer als schwarzer Bleche; diese werden aus schwedischem Eisen gefertigt, und zwar gewalzt. Die Arbeit geht da ausserordentlich behend von statten. Beim verzinnen bringt man die Bleche nicht, wie in Deutschland zu geschehen pflegt, in ein Beitzgewölbe, sondern man läßt solche in einer Säure, die mit Wasser gemildert wird, eine Stunde lang liegen, hiernächst werden sie auch einige Minuten in ein Flammenfeuer gebracht, darauf tüchtig mit Sande gescheuert, und sodann verzinnt. Auch diese letztere Verrichtung wird in England auf eine vorzüglich sparsame Art vollbracht. Im Bayreuthischen sind einige Hammerwerke, welche verschiedene Gattungen dieser Waare zum Handel liefern. Hierunter zeichnet sich das zu Leupoldsdorf, eine Stunde oberhalb Wunsiedel aus, welches dem Herrn Commerzienrath Christoph Heinrich Müller gehört. Die Waare führt zum Zeichen einen Adler, einen Bär, die Buchstaben C. H. M. und kömmt in folgenden Sorten zum Handel. Ein Faß verzinnte Bleche extra F. F. von dreyhundert Blatt, von diesen gilt der Centner neun und sechzig Gulden, dreyßig Kreuzer. Ordinair E, daß Faß zu anderthalb Centnern nürnberger Gewicht, drey und dreyßig Gulden, fünf und vierzig Kreuzer. Schwarze extra F. F. von dreyhundert Blatt, sieben und vierzig Gulden. Ordinaire Foderbleche, ein und zwanzig Gulden. Verzinnte Foder von dreyhundert Blatt, ein und dreyßig Gulden, und dreyßig Kreuzer. Schwarz ordinaire F., von anderthalb Centner das Faß, zwey und zwanzig Gulden, dreyßig Kreuzer. Obersteinach, ein Berg- und Hammerwerk

in Sachsenmeinungischen Oberlande verfertigt ebenfalls gute weisse und schwarze Bleche, die im Reich, im Elsaß ꝛc. abgesezt werden. So auch Schleusingen im Hennebergischen, und mehrere deutsche Hammerwerke. Oestreich hat seine meisten Blechfabriken in Böhmen, und eine sehr ansehnliche bey Uuzmarkt zu Märzzuschlag in Steyermark. Diese letztere gehört dem Freyherrn von Königsbrunn, und hat einen ungemein starken Vertrieb. Auf der Möderbrücke, in eben dieser Gegend, ist ein Blechhammerwerk, das die beßten Schwarzbleche im ganzen Lande liefert. Der Besitzer desselben ist Hr. Schragel. Die Waare wird hier von verschiedener Dicke und Breite verfertigt, und geht meist nach Trieste. Frankreich hat seine Hammerwerke um Beaume in Burgund, Moisevaux im Elsaß, Bain in Lothringen, Morambert in Franche-Comté, bey Nevers u. s. w; aber es zieht doch noch eine Menge Bleche von Nürnberg, Hamburg, aus Schweden und anderwärts her. Seit 1779 sind im Saarbruckischen Blechhammerwerke angelegt worden, deren Waare sehr gerühmt wird. Sie haben einen großen Abfatz in Frankreich und der Schweiz. Die Sorten von Blechen, welche zu Hamburg, das bekanntlich viel von dieser Waare ausführt, am gangbarsten sind, bestehen jetzt aus schwarzen Enkelt halben X von vierhundert und funfzig Blatt, schwarzen Enkelt XX, weissen Drittel X von vierhundert und funfzig Blatt, und Senkler von sechshundert, wie auch doppelten halben X von vierhundert und funfzig Blatt.

Bleichert, ein schöner rother Rheinwein, der um Argenfels im Trierschen, wie auch im Cölnischen Oberstifte gewonnen wird.

Bley, lat. plumbum, bey den Scheidekünstlern und Laboranten Saturnus genannt, und ♄ bezeichnet, ist unter den Metallen das weichste, und am leichtesten in Fluß zu bringen, aber nächst dem Golde das schwereste. Es führt solches viel unreines Salz, irdischen Schwefel, und mercurialische Theile bey sich, giebt keinen Klang, und ist sehr beständig, indem es sich weder vom Roste, noch sonst etwas leichtlich anfressen läßt. Es wird hin und wieder sowohl gediegen, als in seinen Erzen gefunden; doch im erstern Zustande nur selten. Ob es gleich das schlechteste unter den

Me-

Metallen ist, so schafft es doch nach dem Eisen, unter allen den meisten Nutzen, und ist nur wenigen Manufacturen ganz entbehrlich. Das Bley wird zu Affinirung anderer Erze, zu Probirung des Golds und Silbers, zu allerley Statuen und Architekturverzierungen, zum Glasscheibeneinfassen, Vergießen der Klammern und Haken, zum Dachdecken, zu Rinnen und Wasserleitungen, ferner zu Kugeln, Schrote, Gewichten und unzähligen andern Dingen in großer Menge verbraucht. Die Gegenden und Länder, welche das meiste von diesem Artikel zur Handlung liefern, sind England, Kärnthen, Steyermark, der Harz, das Erzgebirge ꝛc. Das erstere hat seine ergiebigsten Bleygruben zu Bradhill in Schottland, Rampgil und Coal-Clengh in Cumberland. Die Waare wird von Stockton, Chester und Hull in ganz Europa verführt; selbst nach Ostindien, besonders nach China wird viel verschifft. Die Gattung, welche Stockton liefert, ist die beliebteste. Man findet das Bleyerz fast in allen deutschen Bergwerken, doch hier mehr, dort weniger. Nach unsern Seestädten kömmt viel von Goslar, wie auch Englisches. Beyde Arten sind theils in Stücken, die man Mollen nennt, theils in Tafeln. Es wird nach Schiffpfunden, und in England das in Rollen nach Centnern, das in Stücken aber nach Fodder von neunzehnhundert Pfund gehandelt. Das Villacher wird nebst dem von Goslar für das vorzüglichste beym Probiren gehalten. Man macht aus diesem Artikel durch Kalzinirung und dgl. mehrerley Fabrikwaaren, als Bleyweiß, Schieferweiß, Mennige, Bleyzucker ꝛc. Auch die Apotheker machen daraus allerhand Präparate. Noch merke man, daß ein Tun oder Fudder Bley zu London und Hull neunzehn und ein halb Hundred, das in Rollen zwanzig, zu Newcastle ein und zwanzig, zu Stongton oder Stockton aber, zwey und zwanzig Hundreds hält. Das Hundred Bley von diesen letztern Orten giebt hundert und ein Pfund, das von Hull aber, hundert acht und ein halb Pfund zu Amsterdam aus. Zu Goslar handelt man die Waare nach Centner von 114 Pf. Eine Rolle Bley hält in der Breite von 5 bis 7 Viertel Ellen, in der Länge aber 6 bis 7 Ellen, und wiegt 2 Centner.

Bleygelb, ochra plumpa-

ria factitia, eine Farbe für die Maler, welche entweder aus Bley, oder Bleyglanz und Wasserbley, durchs Calciniren zubereitet wird.

Bleypulver, ist das Pulver, so die Töpfer zum Glasuren der irdenen Geschirre vielfältig gebrauchen. Man läßt dazu das Bley in einem irdenen oder eisernen Gefäß zergehen, mischt darunter kleine gestoßene Kohlen, die hernach wieder davon abgewaschen werden, und auf solche Art läßt sich eher ein Centner Bley pulverisiren, als eine Unze im Mörsel.

Bleysaffran, s. Minie.

Bleystift, fr. crayon, wird aus dünnen Stücken des Reiß- oder Wasserbleyes hier und dort verfertiget, und mit Holze eingefaßt. Man hat diese Waare von allerley Dicke und Größe. Die Güte derselben wird durch die äußern Zeichen angezeigt, welche auf der Schaale eingebrannt oder eingedruckt sind. Die englischen sind unter allen die besten. Man macht ihrer aber jetzt fast überall in Deutschland, vornämlich in Wien, Nürnberg, Augsburg u. s. w. Man verfertigt den Artikel auch nun von allen nur möglichen Farben.

Bleytücher, eine Gattung hessischer Leinen, welche besonders über Hamburg verführt werden. Es ist eine ordinaire Waare, die da nur zehn bis eilf Mark Banko gilt.

Bleyweiß, cerussa, franz. blanc de plomb, ital. biacca, ein aus Bley mit Säure, besonders Essigdampf zubereiteter Kalk, der von Malern, Apothekern, Wundärzten, Lackirern und dgl. verbraucht wird. Das Bley wird hierzu auf die gewöhnliche Art zu dünnen Schinnen ausgezogen, zusammen gerollt, mit einer Säure übergossen, und in Töpfen, die man mit Mist bedeckt, eine gewisse Zeit stehen gelassen. Hierauf wird der aufgelößte Kalk herausgenommen, getrocknet, und zu feinem Pulver zermalen. Bey dieser Arbeit wird große Behutsamkeit erfodert, wie sich denn die Leute, die damit umgehen, Nase und Mund verbinden müssen. Es giebt verschiedene Sorten dieser Waare. Die beßte darunter ist das Kremserweiß, hernach das Venezianische in gar kleinen Hütlein, welche mit dunkelblauem oder blaulicht grauem Papiere umwickelt sind. Die Formen dieser Sorte sind unten bloß zugedreht, die

der andern aber mit Faden zugebunden. Nach diesen kommt das Bleiweiß von Genua, welches in kleinen Kisten von hundert Pfund zum Handel gebracht wird. Endlich das, so die Fabrik des Baron von Herbert zu Klagenfurt liefert, das englische, holländische und die übrigen. Dieser Artikel wird in den wenigsten Fabriken rein gelassen, sondern fast überall aus Gewinnsucht mit zart zerriebener Kreide vermischt. Der Theil, welchen man ja rein und unverfälscht läßt, wird Schieferweiß genannt. Das Bleyweiß hat die gehörige Güte, wenn es recht fein und zart, ausnehmend weiß, wohl trocken, auch nicht hart und brüchig ist; hingegen das, so unrein aussieht, ins graue fällt, und gar leicht zerbröckelt, taugt nicht. Auch muß man sich vor solchem in Acht nehmen, das bloß und ohne Papier in Fässer geschlagen ist; dieses ist allemal unrein, und daher nur schlecht zu gebrauchen.

Bleyweiß schwarzes, Wasserbley, Reißbley, plumbago, cerussa nigra, lapis molybdites, fr. plomb de mer, auch plombagine, ein Bleyerz, das wir aus England, Holland und von Nürnberg ziehen. Die feine Sorte muß leicht, schwarz von Farbe, gleichsam versilbert, glänzend, auch dicht und nicht körnericht seyn. Dieser Artikel wird von Malern, Baumeistern, Bleystiftmachern und dgl. verbraucht. In der Medicin wird es, wie alle Bleymittel, nur äußerlich angewandt.

Bleyzucker, Bleysalz, sacharum Saturni, sal saturninum, ist das durch die Säure des Weinessigs durchdrungene, und zu einem Salz gemachte Bley. Die Materialisten führen es in Krystallen und auch in Pulver. Es wird meistentheils nur äußerlich mit Pomade wider Entzündungen, und manchmal, doch immer sehr behutsam, innerlich wider die Bräune, den Durchfall und dgl. Uibel angewandt. Im Ganzen wird diese Waare aus England und Holland gezogen.

Blicourts, eine Art Serschen, welche um die Stadt Beauvais in Frankreich gewebt werden. Sie sind in Stücken von zwanzig bis fünf und zwanzig Stab.

Blois- oder *Blesois* weine, sind gute Sorten Franzweine, welche um Blois an der Loire fallen. Man zählt die Weinberge in der vorgenannten Gegend mit

unter die wichtigsten im ganzen Lande. Sie liefern insonderheit folgende Arten der rothen und weissen Weine: Côte de Nouel, Vineuil und saint-Claude sind blank; aber Auvergnac und Lignage roth. Vin noir, ist ein dicker, dunkelrother Wein, der zum Anfärben der weissen Sorten gebraucht wird. Man ziehet sie von Blois aus der ersten Hand.

Blonden, fr. blondes, ital. bionde, sind gar sehr dünne und durchsichtige Spitzen von allerley Farbe, Breite und Mustern, die besonders zu Hauben, Kleiderbesetzungen, Manschetten, Halstüchern und vielerley Putze häufig verbraucht werden. Es giebt seidene, goldene und silberne ꝛc. Die französischen sind die besten und wohlfeilsten. Doch macht man sie jetzt bey uns in Deutschland, vorzüglich in Sachsen um Buchholz, Schneeberg und Eybenstock schon häufig und auch ziemlich gut und preißwürdig.

Blumen, l. flores, ein bekanntes Produkt der Natur, wovon es unzählige Gattungen auf dem Erdboden giebt, die sich durch ihre Farbe, Gestalt und den Geruch von einander unterscheiden. Solche werden theils von den Materialisten zum Arzneygebrauch, theils von Gärtnern und Blumenhändlern zur Haushaltung, zum Vergnügen der Sinne und dgl. geführt. Der beträchtlichste Handel mit dieser letztern Art wird in Holland besonders zu Haarlem getrieben, von welchem Orte sich beynahe ganz Europa damit zu versehen pflegt. Hauptarten sind heut zu tage noch die Tulpen, wovon es einige giebt, z. B. Dom Quevedo, Valentinier und dgl. die wohl dreißig bis vierzig Gulden kosten, imgleichen Ranunkeln, Hyacinten ꝛc. Auch nach Hamburg und in diese Gegend wird von Holland aus ein nicht unbeträchtlicher Handel mit Blumenzwiebeln getrieben. Die Blumisten in Holland und die Handelsgärtner haben von ihren Sortimenten lange Listen, woraus die Liebhaber solcher Sachen die Arten, Namen und Preise ihrer Waaren ersehen können.

Blumen künstliche, oder Putzblumen, fleurs artificielles, ital. fiori fattizj oder artificiati, sind allerhand durch Kunst nachgeahmte Blumen von Seide, Federn und andern Materien, die häufig zu Frauenzimmerputze verbraucht werden. Die schönsten

ſten wurden vorhin in Frankreich und Italien gemacht, jetzt werden ſie eben ſo gut zu Berlin, Wien, Brüſſel, und an mehreren Orten verfertiget. Die kleineren ſind in Cartons von zwanzig auch wohl vier und zwanzig Dutzend, die großen aber, oder Bruſtbuketter werden Dutzendweiſe verſchrieben. Es giebt ihrer, wo in den Cartons nur einerley Gattung, und auch ſolche, wo fünf oder ſechserley Sorten befindlich ſind. In Italien treibt noch jetzt Genua einen artigen Handel mit ſolchen Blumen von Seide und Federn, beſonders nach England, Polen, Rußland und der Levante. Es giebt auch parfumirte Blumen.

Blumenkohl, braſsica cypria, auch cauliflora, iſt ein weißblumichter, bey uns ſehr bekannter Kohl, den man in Speiſen häufig verbraucht. Ob ſchon die Art in unſern Ländern gut fortkömmt, und in Menge gezeugt wird, ſo will doch der Saame, ſeiner Zartheit wegen nicht reifen, weßwegen man ihn aus den wärmern Ländern ziehen muß. Der beßte kömmt aus Cypern und andern Gegenden des Archipelagus, wie auch aus Italien. Jener bringt größere, mehrere und ſchmackhaftere, dieſe aber mit Blättern durchwachſene Blumen hervor.

Blutholz, Bloodvvood, ein amerikaniſches Holz von ſehr hochrother Farbe, das als Farbmaterial verbraucht wird. Man fället es um Nicaragua in Südamerika.

Blutſtein, Haematites, fr. feret d' Eſpagne oder ſanguine, ein dunkelrother, harter, und ſchwerer Stein, oder vielmehr eine Eiſenerde, die entweder daher, weil ſie das Blut ſtillen ſoll, oder wegen ihrer Farbe dieſen Namen führt. Die Farbe iſt eigentlich braunroth, je feiner aber der Stein zerrieben wird, je röther ſieht das Pulver aus. Der Artikel wird in Spanien, Böhmen, Schleſien, Sachſen und andern Gegenden häufig gefunden. Die erſtere Art ſoll, wie man ſagt, die vorzüglichſte ſeyn, und dieſe wird von Vergoldern, und Gold- und Silberarbeitern verbraucht; die andern ſind theils für die Maler, theils wendet man ſie in der Medicin an.

Blutwurz, Tormentill, Ruhrwurz, Heilwurz, Tormentilla, conſolida rubra, radix dyſenterica, ein Kräutergeſchlecht mit vierblätterichter regulairen Blumen und unbedeckten

Saa-

Saamen, das allenthalben in etwas sandigem Boden wächst. Die Wurzel wird öfters in der Medicin gebraucht.

Bobenellen, s. Judenkirschen.

Boccadilles, ital. boccadiglie, werden die einfachen schlesischen Platilles und Jauersche Leinwand genannt. Es ist eine Sorte Leinen, die sechs Viertel breit und in Stücken von vierzehn Ellen geschnitten. Sie wird in großer Menge nach den französischen und holländischen Kolonien ausgeführt, und da insonderheit zu Hemden für die Negern angewandt.

Boccages, heißen besonders die gezogenen Tischzeuge, welche um Caen in Normandie gewebt werden, und wo allerhand Figuren, Bilder, Landschaften und dgl. eingewürkt sind. Sie halten so wie die Grenades, zwey Drittel Stab in die Breite, und funfzig in die Länge. Das Stück Serviettzeug hält vier Dutzend Servietten.

Bock, Ziegenbock, ein bekanntes Thier, das uns manche zur Handlung dienliche Artikel liefert. Mit den Fellen wird sonderlich aus Cur- und Liffland nach den Seestädten ein beträchtlicher Handel getrieben. Diese werden an die Cordnanbereiter und Weißgärber abgesetzt. Man verkauft die Waare nach Dächer; aber die Felle müssen gleich dick von Leder, wohl geschmeidig, auch ohne Schnitt und Löcher seyn, wenn nichts an ihnen auszusetzen seyn soll. Der Talch von diesen Thieren wird in Arzneyen gebraucht. Die Haare hingegen verarbeiten die Sattler, Stuhlmacher, Perückenmacher u. s. w.

Bockleinen, Bookjes oder Buchleinen eine Art ordinairer deutscher Leinwand, die die Holländer aus Schlesien und Sachsen ziehen, bey sich bleichen und zurichten, und hernach unter dem Namen der haarlemer Linnen nach Italien und Spanien wieder ausführen. Es sind eigentlich blau und weiß gestreifte oder gegitterte Leinen, die besonders in- und um Löbau und Lauban in der Oberlausitz gewebt, und in großer Menge nach Westindien verschickt werden. Auch Rumburg in Böhmen liefert jetzt sehr häufig blaugestreifte Buchleinen in Stücken von zwey und siebenzig Ellen und fünf Viertel breit, im Preis von zwölf bis vierzehn Gulden.

Bocksbart, artifi Tragopo-

pogon, fr. barbe de bouc, ein Kraut, das hier und dort auf unſern Wieſen wächſt, und im Julius oder Junius blühet. Es hat Blätter wie der Saffran, jedoch etwas breiter und länger, und wächſt etwa einer Elle hoch. Die Blumen ſind gelb von Farbe, wenden ſich ſtets nach dem Morgen, und verſtauben endlich in Wolle; ſie hinterlaſſen einen langrunden, ſtreifichten und ſchwärzlichten Saamen. Die Wurzel wird zum Salat genommen, und auch in der Medicin wider Entzündung der Leber und Nieren, die Schwindſucht, Steinbeſchwer und dgl. gebraucht.

Bockshorn, ſ. Johannisbrod.

Bockshornſaamen, Griechiſch Heu, foenum graecum, wird bey uns in Deutſchland jetzt häufig geſammelt, und zum Handel gebracht. Er hat den Namen von der Geſtalt ſeiner Schooten, und man hat zahmen und wilden. Die erſtere Art iſt ein großer Klee, der in den Gärten geſäet wird. Dieſe hat weiße und blaue Blumen, wie Glocken, und Schooten, die wie Bockhörner geformt ſind. Die andere wächſt auf Bergen in Gebüſchen, und iſt den großen Wicken ziemlich ähnlich. Dieſer Saame ſo aus ungleich viereckigen, mit einer Furche bezeichneten, gelben Körnern beſteht, wird in Apotheken zu erweichenden und zertheilenden Umſchlägen und dgl. und in Färbereyen zum Gelbfärben angewandt. Auch die Roßärzte, Fuhrleute und Bauern verbrauchen davon viel für die Pferde und das Rindvieh zur Arzney. Der Saame muß ſchön groß, hart, fein dürre, und dabey hellgelb von Farbe ſeyn. Man gewinnt jetzt den Artikel häufig um Bamberg, Nürnberg u. a. O.

Bockspeterlein, ſ. Pimpinelle.

Bodeneiſen, eine Art Bleche, welche noch einmal ſo breit und dicke, wie die gewöhnlichen dünnen Bleche ſind. Sie werden ſowohl verzinnt als unverzinnt, ſchwarz oder weiß, in Fäßchen von ſechshundert Blatt geſchlagen, und ſo zur Handlung geliefert.

Boſiſt, Boviſt, l. bovista, crepitus lupi, fungus orbicularis, iſt ein runder, eyförmiger Schwamm, welcher faſt keinen Stiel hat, und anfänglich mit einer weiſſen Haut überzogen, und mit weiſſem Mark angefüllt iſt. Dieſe Haut wird hernach bleichfarben, und das Mark wenn es

verdirbt, zu einem dürren, stinkenden, braunen Pulver. Das Gewächse kömmt besonders auf trockenen Wiesen hervor. Es hat eine zusammziehende Kraft, weswegen es in der Arzney gebraucht wird.

Bohlen, Dielen, heißt man beym Holzhandel eine Art starker Bretter oder Pfosten, die drey bis sechs Zoll dick sind, und von Tischlern und Zimmerleuten zu ihren Arbeiten häufig angewandt werden. Die schwächeren Sorten braucht man zu allerley Böden, Treppen und Trepenstufen.

Bohnen, fabae, fr. haricots, ital. fave oder favette, eine bekannte Art von Hülsenfrüchten, wovon es unterschiedliche Sorten giebt, die theils grün, theils getrocknet zur Speise, auch manchmal zur Arzney verbraucht werden. Der größte Handel wird damit in den Seestädten getrieben, wo man ganze Schiffsladungen von dieser Waare ein- und ausführt. Die Seeleute gebrauchen die Bohnen häufig zu ihrer Kost, weswegen bey den Ausrüstungen große Parteyen eingekauft werden. Die Oerter und Länder, welche davon das meiste zum Handel liefern, sind Danzig, Königsberg, Hamburg, Emden in Ostfrießland, Seeland und Frießland, Licata und Marsala in Sizilien, Saumur in Frankreich u. s. w. Auch in der Arzney haben die Bohnen ihre Anwendung. Die Brühe von den Hülsen wird wider Schärfe des Urins, das Mehl zu Umschlägen, und das abgezogene Wasser als ein Schönheitsmittel gebraucht. Das Salz aus der Bohnenblüthe ist als ein treffliches Harntreibendes Mittel bekannt. Die Bohnen werden zu Hamburg nach Last von sechzig Faß, zu Amsterdam die Pferdebohnen ebenfalls nach Last, die kleineren Bohnen aber nach Säcken gehandelt. Und Sizilien handelt den Artikel nach Salma groſsa.

Bohnen römische, s. Palmachrist.

Bohrer, Röber, sind eiserne oder stählerne Werkzeuge, die die Tischler, Zimmerleute, Röhrenmacher und viele andere Handwerker gebrauchen, und die von Sägen- und Röberschmieden aus gutem Stahl verfertigt werden. Es ist eine Waare der Eisenhändler und hier und dort auch der Zirkelschmiede. Nach ihrem verschiedenen Gebrauche sind sie von mancherley Art, Gestalt und Größe; es giebt

Hand-

Handbohrer, Windelbohrer, Zwickbohrer, Hohlbohrer, Pfeifenbohrer, Faßbohrer, Kanonenbohrer u. s. w. Die Röhrmeister, Rademacher und Kanonengiesser gebrauchen die größten Sorten, und die Bohrer sind überhaupt so nützliche Instrumente, daß sie nicht leicht ein Handwerk, das in Holz, Eisen und dgl. arbeitet, entbehren kann. Im Steyermärkischen und zu Ruhla werden die besten Eisenbohrer verfertiget. Es kömmt bey diesen Werkzeugen, wenn sie vollkommen seyn sollen, hauptsächlich darauf an, daß sie recht gehärtet sind, das heißt weder zu hart, in welchem sie springen, und bald brechen, noch auch zu weich, wo sie sich biegen, und nicht viel ausstehen können.

Boi, oder Boy, eine Art wollener Zeuge, die gewöhnlich von den Raschmachern verfertiget wird. Man macht solche von der schlechtesten Landwolle; walkt sie hernach ein wenig, giebt ihnen aber keine Presse. Die beßten werden in England, wie auch zu Gera, Borna in Sachsen, in den preußischen Staaten hier und dort, ꝛc. gewebt. Diese letztern sind in Stücken von hundert bis hundert und zwanzig berliner Ellen, und vier Viertel breit. Die Güte dieses Zeugs kommt auf die Feinheit des Fadens an. Man trägt ihn nicht nur weiß, sondern er wird auch schwarz gefärbt. In den preußischen Fabriken, wird der Artikel in Preß- und Mondirungsboy unterschieden.

Boia, oder radica del boià, heißt man in Italien und im Archipelagus die nämlichen Färbewurzeln, welche in Frankreich, vornämlich zu Marseille unter dem Namen Alizary bekannt sind, und da häufig zur Färberey verbraucht werden. Sie kommen in Stücken, welche einen Cantar im Gewicht halten, von der Insel Cypern.

Boiseries, in Frankreich allerhand hölzerne Ackergeräthe, Werkzeuge für die Handwerker, Landleute und dgl. Ein großer Theil kömmt aus Burgund, Roussillon ꝛc. Feinere Sorten dieses Artikels, z. B. Spinnräder von feinem Holze liefert Beziers in Languedok u. a.

Bolbecs, sind rohe und auch gebleichte Leinen, welche häufig in der Normandie gewebt werden. Die feinen werden zu Hemden und Bettetüchern; die rohen und gröbern aber besonders zu Strohsäcken an-

gewandt. Sie halten funfzehn Sechzehntheil eines Stabs in die Breite. Auch nennt man so eine Art blaulicht gefärbter Leinen, die eben da verfertigt werden, und in Frankreich unter dem Namen toiles bleues en réserve bekannt sind. Man schätzt diese und jene ihrer Güte und Dauer wegen sehr.

Boletus, s. Bülz und Morcheln.

Boletus cervinus, s. Hirschschwamm.

Bolus, terra lemnia, bolus armena, eine weißlichte, graue, gelbe, schwarze oder röthliche fette Erde, die in verschiedenen Gegenden von Europa gegraben, und in der Medicin und Scheidekunst gebraucht wird. Die bekanntesten Arten sind der aschgraue oder schwärzlichte Bolus von Bornholm in Dännemark; der weisse von Neuhalmensleben, Zworowska, Goldberg, Liegnitz und Striegau in Schlesien; der aschgraue aus Finnland; der weißlichte aus Norwegen; der rothe aus Böhmen, Churſachsen, Brandenburg, und Salzburg; der dunkelgelbe von der Insel Lemnos, und endlich der ungarische aus der Gegend von Tockay. Aller Bolus muß von rechtswegen zart, glänzend, nicht sandicht seyn, an der Zunge nicht anziehen, sondern im Munde wie Butter zerschmelzen. Man braucht ihn meistens äußerlich zu blutstillenden Umschlägen, zur Destillirung des Scheidewassers, Salzgeistes und dgl.

Boly, eine Gattung Mallemolles, davon s. m. diesen Artikel.

Bombasin, Bombasine, ein geköperter cameelhärner, auch wohl baumwollner mit Schaafwolle gemischter Zeug, der besonders zu Amiens und Ryssel in Frankreich, wie auch in Holland, und bey uns in Deutschland in verschiedenen Orten gewebt wird. Man braucht ihn besonders zu Unterfutter. Seine gewöhnliche Breite ist ein halber Stab, auch wohl neun Sechzehntheil.

Bombax, s. Baumwolle.

Bombyx, s. Seidenwurm.

Bomesines, eine Art Halbcattune, die in Schwaben, besonders zu Augsburg, Kaufbeuren ꝛc. gewebt werden. Sie sind fünf bis sechs Viertel breit, und in verschiedenen Farben gedruckt.

Bommes, s. bourdeauxer Weine.

Bon chrétien, auch poires d' Auch, eine Art sehr schmackhafter französischer Birnen, die zu Auch in Gascogne

cogne gezeugt, und weit und breit verführt werden. Sie gelten manchmal auf der Stelle bis einen Thaler das Stück.

Bonne femme, oder eigentlicher, taffetas à la bonne femme, heißt man in Frankreich den Taffent, der zu Lyon, Tours und Nimes verfertigt wird. Es giebt davon breite und schmale Sorten, nämlich von vier Vierteln bis sieben Achteln eines Stabs.

Bonnet, s. Mütze.

Bonnet de Turquie, in Frankreich die Mützen oder Turbane, der sich die Morgenländer zur Bedeckung des Kopfs bedienen. Man verfertigt ihrer eine große Menge zu Orleans, Annonay und hier und dort in Ober-Languedok. Sie werden über Marseille nach der Levante ausgeführt. Man nennt sie auch Estames. Das Dutzend gilt auf der Stelle sechs und dreißig Livres, auch darüber, nachdem die Waare fein ist.

Bonnonischer Stein, Bononiensis lapis, Phosphorus Bononiensis, pietra strellina, ein schwerer, graulichter, und glänzender Stein, der eigentlich unter die Gipsarten gehört, aber die besondere Eigenschaft an sich hat, daß er, wenn man ihn mit gewissen Handgriffen calcinirt hat, hernach im Finstern wie eine glüende Kohle leuchtet. Man hat davon verschiedene Sorten: eine, die sich wie Frauneis in Tafeln zerlegen läßt: eine andere mit weißlichten und glänzenden Streifen: wieder andere schwärzlicht ꝛc. Sie werden in Italien um Monte Paderno unweit Bologna, wie auch bey Tolffa gefunden. Man braucht sie nur selten in der Medicin, aber eher in Naturalienſammlungen.

Bonnonische Kreide, eine außerordentlich zarte und leichte Kreide, die von Bononien in Italien zum Handel gebracht wird. Die Goldschmiede und Silberarbeiter bedienen sich ihrer zum Putzen ihrer Arbeiten.

Bonnonische Würste, s. Mortadelli.

Bonte & rooke Streep, eine Art streifiger Bettleinen, welche in Frießland gewebt und besonders nach Amerika und Westindien ausgeführt werden. Sie sind sechs Viertel der holländischen Elle breit.

Bonus Henricus, s. Allgut.

Bookjes, s. Bockleinen.

Borax, Baurach, Tincal, ist ein halb durchsichtiges, nach einigen vollkommenes, aber

besonders Mittelsalz, nach Andern, ein gröſtentheils alcaliſches Salz, das man in viereckichten, länglichten, grünlichtweiſſen Stücken, oder ſchmierigfetten unreinen Klumpen roh aus Oſtindien bringt, und zu Venedig, Amſterdam und in England den geläuterten Borax daraus macht. Dieſer muß in groben Stücken, ſchön hell, weiß und durchſichtig ſeyn, und man hat auch wohl darauf Acht zu geben, daß er nicht etwa mit Alaun verfälſcht ſey, der jenem zwar äuſſerlich ähnlich iſt, aber im Feuer nicht ſo aufſchwillt, und auch ſonſt nicht die nämlichen Dienſte leiſtet. Der Borax braucht zu ſeiner Auflöſung zwanzigmal ſoviel Waſſer, und läßt ſich auch ohne Hülfe des Feuers gar nicht diſſolviren. Er hat einen bitterlichen, und hinten nach ſüßlichen Geſchmack; im Feuer zerfließt er ſehr leicht, und treibt in einen ſtarken Schaum auf; er läßt viele Wäſſerigkeit von ſich, und was zurück bleibt, zerfließt in ein ſchönes Glas, und ſinkt zu Boden. Er befördert das Fließen der mit ihm vermiſchten Körper, wenn ſie auch ſonſt noch ſo harneckig ſind, in dem Feuer ſehr, und bringt das Zuſammenſchmelzen der Metalle, beſonders des Goldes zu Stande, und beym Zuſammenlöthen der Metalle iſt er unentbehrlich. Er dient überhaupt nicht nur vielfach in der Färbe- und Schmelzkunſt, ſondern wird auch in der Medicin inn- und äußerlich gebraucht, wo er als ein Alcali beſonders zu Oeffnung der verſtopften Eingeweide als Waſchwaſſer und dgl. recht gute Würkung thut. Man ſieht den Artikel von Venedig, London und Amſterdam. Er iſt in Kiſten von hundert und ſechzig Pfund, worauf die Holländer funfzehn Pfund Tara geben.

Bordati, nennt man zu Genua eine Art Gewebe, von Seide und Garn, die in den daſigen Fabriken häufig verfertiget, und ſowohl in Italien als auch auswärts abgeſetzt werden. Es giebt glatte, geblumte, atlaßartige, geſtreifte u. ſ. w. Sie ſind zwey und ein Viertel genueſer Palmen breit, und werden inſonderheit zu Tapeten angewandt.

Borderieweine, ſind rothe auch weiſſe Franzweine, die über Cognac und Rochelle ſtark ausgeführt werden. Die rothen gehen beſonders nach Breſt und Rochefort, zum Theil auch nach Holland. Die weiſſen hingegen ſind nach verſchiedenen

nen Gegenden gesucht. Diese letzteren sind süß, angenehm von Geschmack, und kommen dem Bergerac gleich. Sie sind in Tonneaux, von vier Bariques, deren jede zwey und dreißig Veltes, oder zweyhundert sechs und funfzig Pinten hält.

Bordilles, in Frankreich die eisernen Bratpfannen, welche außerordentlich häufig auf den Schiffen gebraucht werden. Man zieht diesen Artikel aus Holland, dem Lüttichschen und aus Norden.

Borragen, Borretsch, Herzblümchen, Wohlgemuth, Borrago, corrago, lingua bovis, Buglossum verum, ein Kraut, das größtentheils in Gärten wächst, mit einer einblätterichter, regelmäßigen, fünfzackichten, räderförmigen Blume, worauf vier unbedeckte Saamen folgen. Die Wurzel davon ist weiß, und Daumensdick; die Blätter sind lang, rauh, und mit kleinen Stacheln besetzt. Man hat das Kraut mit weisser und blauer Blume. Blätter, Blumen, Saame und Wurzel von dieser Pflanze werden in der Medicin gebraucht.

Borrat, heißt man einen schwarzen Zeug, der besonders in Niedersachsen verfertiget und getragen wird. Die Kette ist von Seide, der Einschlag aber von Wolle. Man hat gepreßten und auch ungepreßten Borrat. Die Güte ist ebenfalls unterschiedlich; denn es giebt fünfdräthigen, sechsdräthigen, superfeinen und s. w.

Borre, sind ostindische baumwollene Gewebe, oder Nesseltücher, die die k. dänische asiatische Gesellschaft zum Handel bringt. Sie sind vierzehn kopenhagener Ellen lang, und eine und fünf Achtel breit.

Borten, s. Galonen.

Bosa, eine herrliche Sorte Malvasier, die in Sardinien gezeugt, und hier und dort in Italien abgesetzt wird.

Botargo, Boutargue, wird aus dem Rogen der Meeräsche, Mugil cephalus L. und des Sanders, Lucioperca, zubereitet. Dieses Gericht war schon bey den alten Griechen sehr beliebt, und ist es noch heut zu tage in den mittäglichen Ländern von Europa. Der beste Botargo wird bey Martigues in Provence verfertiget. Man nimmt da den Rogen aus den Fischen, trennet davon die Blutadern, und wäscht ihn wohl aus, hernach salzt man ihn, und preßt ihn

zwiſchen ein paar Brettern, die mit Steinen beſchwert werden, feſt zuſammen. Nach vier und zwanzig Stunden nimmt man ihn wieder aus der Preſſe, und läßt ihn an der Sonne gänzlich trocknen. Endlich wird er in Fäſſer geſchlagen und ſo verſchickt. Der Artikel iſt ſchon auf der Stelle nicht wohlfeil; ſelbſt in ergiebigen Jahren gilt das Pfund nicht unter drey Livres, in knappen aber wohl ſechs bis zehne. Auch ſanta Giusta in Sardinien, Macarska im venezianiſchen Dalmazien, und einige Oerter in Griechenland liefern vortreflichen Botargo, der beſonders in Italien ſehr geſucht iſt. Der Artikel wird mit Baumöhl und Eſſig oder Zitronſaft verſpeißt.

Botrys, ſ. Traubenkraut.

Boucaſsine, heißt man in Frankreich eine Sorte Steifleinwand, die auf verſchiedene Art gefärbt, hernach mit Gummi beſtrichen, und gerollt wird. Auch giebt man dieſen Namen einer Art von grobem Trillicht, einem ordinairen Gewebe von Ziegenhaaren. Boucaſsine von Smyrna, ſind baumwollene mit Kleiſter geſteifte Tücher, die auch manchmal verſchiedentlich gemalt werden.

Bouditars, ſ. Foulars.

Boudot, eine Sorte Burgunderwein, die über Nuits ausgeführt wird. Er muß ſich aber vorher zwey bis drey Jahre abliegen, ehe er zum Trinken tauglich iſt. Er wird nach Queues von fünfhundert Pinten gehandelt.

Boudry, ein rother und auch weiſſer Wein, der im Fürſtenthum Neuburg in der Schweiz gewonnen, und in die angränzenden Länder verführt wird.

Bouge, nennt man in Frankreich einen weiſſen und klaren Etamin, der inſonderheit zu Hemden für die Kartheuſer und andere Mönche, die nach ihrer Ordensregel keine von Leinwand tragen dürfen, gebraucht wird. Man macht dieſe Waare beſonders zu Rheims, Bagneres und an einigen daherum gelegenen Orten.

Bougrans, eine Art franzöſiſcher Gewebe, oder vielmehr Schetterleinwand, die jetzt zu Alençon, Mans und anderwärts häufig verfertigt werden. Man macht ſolche aus Leinwandlumpen. Sie dienen vornämlich zu Unterfutter unter Kleider. Es wird davon viel nicht nur in den mittäglichen Gegenden von Europa, ſondern auch in Amerika verthan.

Bou-

Digitized by Google

Boujes, ſ. Cauris.

Bouillon, nennt man das Krauſsilber oder Gold, das jetzt faſt allenthalben in den Gold- und Silberfabriken verfertigt, und hernach zu Galonen, Points d'Eſpagne, Maſſivknöpfen und dgl. verarbeitet wird. Die Fabriken haben von dieſem Artikel große Sortimenter und Muſterbücher.

Boulangés de campos, eine Art Serſche, die in verſchiedenen Gegenden von Poitou gewebt wird, und den Namen von ihrem Erfinder angenommen hat. Man macht ſolche von der Sorte ſpaniſcher Wolle, welche unter dem Namen Campos bekannt iſt. Sie iſt einen halben Stab breit. Niort verſchickt davon eine Menge; hier heißt man das Gewebe auch Carisé und Tiretaine.

Boulvardées, oder eigentlicher, toiles boulvardées, ſind halbgebleichte hanfene Leinwanden, welche um l'Aigle in der Normandie verfertigt werden. Der gröſste Handel mit dieſem Artikel wird zu Troyes getrieben; hier laſſen die Kaufleute ihn zurichten und ſchicken davon eine große Menge ins Ausland. Die Breite iſt ſieben Achtel eines Stabs.

Bourdaloue, eine Gattung Tiſchleinen, welche um Caen in der Normandie gewebt wird. Sie iſt in Stücken von acht und vierzig Stab, und fünf Achtel breit. Unter dieſem Namen verſteht man auch die ſchmalen Treſſen zu den Hutſchnüren.

Bourdeauxer Weine, unter dieſer Benennung verſteht man im Handel verſchiedene theils weiſſe, theils rothe Sorten Franzweine, die ſowohl im Gebiete der Stadt Bourdeaux, als in andern Gegenden der Provinz Guienne gezeugt, und über jenen Handelsort in alle Theile der Welt verfahren werden. Sie machen einen der wichtigſten Zweige des franzöſiſchen Weinhandels aus: denn man rechnet, daß ſelbſt in mittelmäßigen Jahren über hunderttauſend Oxhöfte ausgehen. Die weiſſen Sorten darunter heiſſen Blaye und Bourg, Entre-deux-Mers, Vin-de-ville, Côtes, Rion, Caſtres, Langoiran, Cadillac, Loupiac, Montprinblanc, Croix du Mont, Portets, Landiras, Pujeaux, Poudenſac, Sérons, Fargues, Langon, Hoog- wie auch Laag-Preignac, Hoog- und Laag-Barsac, Sauternes, Bommes und Graves, welche letztere Sorte unter allen die theuerſte

ist. Hingegen die rothen führen die Namen Hoog-*B*rion, Graves, Margeaux, Medoc, Queyries, Montferran, Palus, St. Macaire und Pontac, diese letztere ist unter den rothen die beßte und theuerste, und gilt oft tausend bis zwölf hundert Livres. Unter dem Namen der bourdeaurer Weine, begreift man auch noch verschiedene Gattungen der sogenannten hochländischen Weine, namentlich Gaillac, Clairac, *B*ergerac, Stom, sainte Foy, Piccardan, Frontignan und Muscateller von Beziers, welches blanke Sorten sind; ferner folgende rothe: Hantjes-of - Gaillac, Cahors, Roquemor und Hermitage. Die Preise dieser Weine, so wie ihre Güte, sind nach den Jahrgängen unendlich verschieden. Sie werden nach Tonneaux, welche drey Muids, oder vier *B*ariques, oder achthundert und vier und sechzig Pinten halten, gehandelt. Die alten Sorten, welche sich schon abgelegen haben, sind gewöhnlich um ein Drittel theurer, als die jungen. Auch ist zu merken, daß auf den bourdeaurer Preiscuranten durchgängig solche Weine zu verstehen, die noch auf ihrem Lager, oder auf den Hefen liegen. Sie lassen sich übrigens zur See vollkommen wohl verführen, und dauern auch die weitesten Reisen aus.

*B*ourme, in Frankreich die vierte unter den Sorten der persianischen Seide, welche über Smyrna zum Handel gebracht wird. Sie ist fast ganz weiß, in kurzen und dünnen Maschen, und ohne Bindwerk. Es ist eine von den Gattungen der levantischen Seide, die jetzt von allen Nationen am stärksten gesucht wird.

*B*ourre von Magnesia, heißt man baumwollene gestreifte Zeuge, die von Smyrna nach Marseille gebracht werden. Man macht sie zwar in Frankreich hier und dort nach, dennoch wird noch viel aus der Levante eingeführt.

*B*ouſy, ein rother Champagner von der Gattung der sogenannten Montagneweine. Er ist in Fässern von zweyhundert fünf und zwanzig Pinten.

*B*outanes, heißt man eine Art Dimittes, oder gekreuzter baumwollener Zeuge, die von Cypern und und Chio nach Marseille gebracht werden.

*B*ova, in Neuspanien eine von den verschiedenen Sorten der Vanille.

*B*ovelands-goed, in Holland die

die heſſiſchen, nürnberger und mehrere Sorten deutſcher Tabaksblätter, mit welchen da ein beträchtlicher Handel getrieben wird. Man unterſcheidet ſolche noch in best goed, Aard goed und Sant goed. Auch außerdem in alte und neue Waare.

Boyſalz, ſ. Salz.

Brabantes, eine Gattung niederländiſcher Leinwand, die entweder von Werg, oder von einem Flachſe gewebt, und beſonders aus dem öſterreichiſchen Flandern in Menge ausgeführt wird. Es giebt mehrere Sorten dieſer Waare, als rohe Brabantes, welche ſechs und ein halb Viertel breit ſind, eine ſehr gedrungene Leinwand, die ſtark nach Spanien und Südamerika geht; Brabantes Gantes, feine rohe oder halbgebleichte, fünf bis ſechs und ein halb Viertel breite, gehen inſonderheit nach Holland und Spanien; weiſſe Brabantillas, ſind ſechs Viertel breit; *Brabantes* rodondos, rundgelegte halb von Werg und halb von Flachs und ſo breit wie die vorigen; Brabantes florettas, fünf bis ſieben Viertel breite; endlich ſuperfeine Brabantes, welche wohl zwey auch dreymal auf die Bleiche gelegt worden. Das meiſte von dieſer Waare wird von Gent ausgeführt. Verſchiedene Sorten davon ſind in Spanien unter dem Namen Preſillas bekannt. Die Stücke halten funfzig bis ſechzig brabanter Ellen.

Brabantina, in Italien die ſchwäbiſche Leinwand, welche beſonders aus Memmingen in Menge zugeführt wird. Sie iſt von verſchiedener Gattung und Preiſen.

Branca urſina, ſ. Bärenklau.

Brancos, ſ. Zucker.

Brantewein, ein bekanntes ſtarkes, hitziges Getränke, welches in Weinländern aus ſchlechten Weinen und Weinhefen, in Bierländern aus Bierhefen, wie auch vornämlich aus geſchrotenem Roggen oder Weitzen mit Waſſer abgezogen wird. Die Kunſt iſt ſoweit gegangen, daß man auch aus Weintreſtern, allerhand Obſte, Beeren und dgl. Dingen häufig Brantwein macht. Sowohl der gemeine Kornbrantwein, als der Franzbrantwein läßt ſich mit allerhand Kräutern, Blüthen und Gewürzen, nach welchen er ſchmecken ſoll, wieder abziehen; man kann ihm auch nach Belieben eine Farbe geben und dgl.; alsdann bekommt er erſt eigentlich den Namen Acquavit. Es giebt eine gro-

große Verschiedenheit unter den Namen und Sorten dieser Waare; man hat z. B. Anis, Zitron, bittere Mandeln, Zimmt, Nälken, Angelika, Rosmarin, Pomeranz, Persiko, Wachholder, Kirsch- und fast unzählige andere Sorten Acquavite. Unter den zusammengesetzten sind die Danziger und Breßlauer Acquavite, Liköre von Montpellier und Grasse, und Rosogli von Turin, Bologna, Udine und Triest, die berühmtesten. In Polen, Ungarn, Slavonien, Rußland, Mecklenburg und anderen nördlichen Ländern wird starker Kornbrantwein verfertigt, und allda der Kälte wegen am häufigsten verbraucht. Mit Franzbrantwein wird besonders von Bourdeaux, Cette, Rochelle, Nantes und Dünkirchen nach England, Holland, Deutschland und Norden, wie auch nach den Küsten von Afrika, ein höchst wichtiger Handel getrieben. Der spanische Brantwein kommt jetzt ebenfalls sehr in Gang, und wird über Alicante und Barzellona in Menge, besonders nach Holland verführt. Die spanischen und noch mehr die französischen Brantweine sind geschwinden und öfters sehr beträchtlichen Veränderungen in den Peisen unterworfen, welche zum Theil von der Nachfrage, zum Theil auch von dem guten oder schlimmen Anschein der Weinsammlung herrühren. Die Kaufleute, welche in den Seeorten mit dieser Waare handeln, machen darinne von Zeit zu Zeit weitaussehende Spekulazionen, welche hernach, je nachdem sie gelingen, großen Schaden oder Vortheil bringen. Die Unternehmer kaufen, wenn die Preise niedrig stehn, guten Vorrath ein, legen ihn in ihre Magazine, und verwahren ihn Jahr und Tag, oft auch mehrere Jahre, bis sie die Waare nach Gutbefinden wieder los werden können. Die Brantweinhändler wissen indessen schon aus Erfahrung, daß die Weinsammlungen selten dreymal hintereinander ergiebig zu seyn pflegen, darauf bauen sie bey ihren Entwürfen, und richten sich darnach mit ihren Käufen oder Verkäufen. Die Brantweine zehren wohl beträchtlich, wenn sie auf dem Lager liegen, aber der Aufschlag ersetzt doch gemeiniglich in reichlichem Maaße diese Kosten wieder. Die besten Gattungen der Franzbrantweine sind für die Spekulanten die sogenannten Entre-deux-Mers von Bourdeaux, der Cognac, die von Cette ꝛc.

Man

Man muß besonders solche wählen, die weiß von Farbe, schön klar sind, einen reinen Geschmack, und die gehörige Stärke haben. Man macht in Frankreich auch einige Sorten von vorzüglicher Stärke; diese werden trois quints, drey Fünftel, genannt; in Holland heißt man sie Vorloop, oder deutsch Vorlauf. Diese trois quints oder trois cinquiemes gelten 50 bis 60 Procent höher im Preis als die gemeinen Brantweine. Man gebraucht sie zu Verstärkung der ordinairen. Auch die Parfumirer, Apotheker und Materialisten wenden solche zu allerhand Dingen häufig an. Der Franzbrantwein wird meistentheils in großen Gebinden und Stückfässern, die man in Frankreich Pièces oder Poinçons heißt, verführt. Diese halten mehr oder weniger, nachdem es die Gewohnheit des Orts oder Landes mit sich bringt. Zu Bourdeaux und in mehreren Orten von Guyenne hält das Stück zwey und dreißig Veltes; zu Nantes und in vielen andern Städten von Bretagne und Anjou neun und zwanzig Veltes; zu Bayonne wie zu Bourdeaux; zu Rochelle, Cognac, am Charente, auf Ile-de-Rhé, und in Aunis, sieben und zwanzig Veltes, und in Languedok und Provence wird der Brantwein nach Quintalen gehandelt, wo man denn die Waare samt dem Gebinde wiegt und verhandelt. Eine Velte hält sechs Pinten. Die Stärke des Brantweins wird auf mancherley Art von den Käufern untersucht; die zuverläßigste bleibt aber wohl das Abbrennen; je weniger nämlich an wäßerichter Feuchtigkeit, wenn man ein Glas davon anzündet, übrig bleibt, je stärker und geistreicher ist die Sorte. Indessen hat man auch eigene Probierwerkzeuge, besonders in Holland und Frankreich, die genau die Stärke angeben. Die gewöhnlichsten Sorten der Franzbrantweine, welche heut zu Tage den stärksten Abgang finden, sind besonders ordinaire Brantweine von vier Grad Gehalt nach der Tessaprobe, wie auch von drey Grad nach eben dieser; ferner sogenanter Spiritus von zwey Drittel, zwey Fünftel, vier Siebentel und sogenannter moitié eau, oder halb Wasser, auch esprit de vin à moitié d'eau. Die Cognacsche Probe ist übrigens besser als die holländische, sie gilt daher auch zehn bis zwölf Procent höher im Preis. Die Brantweine

aus Aunis, Saintonge und von Seudres, welche nach Hamburg, Bremen, Lübeck und andern nördlichen Gegenden so stark gesucht sind, werden in Stückfässern von sechzig Veltes ausgeführt. Die beliebteste Art ist die, welche zwey Grad nach der Tessiatprobe hält, der Cognac von vier Grad, und Spiritus von drey Fünftel oder eilf Grad. Barzelona liefert unsern Seestädten sehr viel Brantwein nach holländischer Probe, zu drey Viertel nach der Oehlprobe, und Spiritus zu ein Drittel Wasser. Er wird nach dreißig Vierteln gehandelt. Alicante schickt sehr viel aus, besonders drey Viertel, zwey Drittel, drey Fünftel, und sechs Eilftel Sorte, wie auch Spiritus. Hier wird der Artikel nach Cantaro gehandelt. Brantwein vom Cap, ist eine außerordentlich starke Sorte, die die Holländer vom Vorgebürge der guten Hofnung nach Europa bringen. Zu Hamburg wird der Franzbrantwein zu dreißig Vierteln, Contant in Curant gehandelt. Aller Brantwein hält sich am besten in großen Lagerfässern, von dickem und dauerhaftem Holze, weil in solchen der Spiritus nicht so leicht verfliegen kann. Die Lagerkeller müssen fein rein gehalten, mit reinem Sande ausgestreuet, und die Fässer alle vier oder fünf Tage mit einem nassen Tuche abgewischt werden, wodurch das Beschlagen und Ausdünsten verhindert wird.

Brasilienholz, Rothholz, lignum brasilianum, ist ein dunkelrothes, zum Theil gelbbraunes Farbeholz, das sowohl in Stücken als Prügeln aus Brasilien, Guinea, Ostindien und von den Antillen nach Europa gebracht wird. Die beste und feine Sorte ist das Fernambuk, die darauf folgende das Sapanholz von Siam, und Bima oder Bimaas von Java. Das Rothholz aus Guinea, oder Sta. Martha, und das von der Küste von Angola sind die geringsten und wohlfeilsten. Der Artikel wird in großer Menge von Fabriken und Manufacturen, Handwerkern und Künstlern zum Färben, von Holzarbeitern zum Fourniren, wie auch zu Büchsen, Violinbogen und dgl. verbraucht. Man führt es bey der Handlung sowohl in ganzen Stücken, als auch schon geraspelt und gemalen. Diese letztere Art ist die schlechteste. Die Waare wird bey der holländischen

und

und dänischen asiatischen Kompagnie eingekauft; das Fernambukholz aber von Lissabon verschrieben. Guinea- und Angola- wie auch Brazilettholz von Providence, kommen aus England. Hier wird das Holz bey Ton von zwanzig Centnern, in Holland aber nach hundert Pfund gehandelt. Zu Hamburg verkauft man das Sapan und Bimasholz nach hundert Pfund in Curant mit zwanzig Procent in Banko.

Brasilientoback, eine amerikanische Tabacksart, die in großen Rollen von mehr als hundert Pfund, auch wohl in Häuten oder Surrnen zur Handlung gebracht wird. Er ist bey uns in Deutschland nicht sonderlich im Gange; das meiste führt nach Hamburg ein- und wieder aus. Aber nach den Küsten von Afrika wird viel damit gehandelt. Hamburg verkauft diesen Artikel Pfundweise, Contant in Curant.

Brassica alba, s. Kohlkraut.

Brassica campestris, s. Feldkohl.

Brassica cauliflora, s. Blumenkohl.

Brauls oder **Brauvvls**, manchmal auch **Brovvls**, oder Chiadderboraal, sind blau und weiß gestreifte ostindische Tücher, die von der holländischen und dänischen asiatischen Gesellschaft zum Handel gebracht werden. Man braucht solche häufig auf der afrikanischen Küste, wo sie von den Einwohnern zur Einhüllung des Kopfs, wie auch zum Uiberzuge der Turbane angewandt werden. Die holländischen Sorten sind eine und fünf Sechszehntheil Elle breit und sechs und eine halbe bis sechs und drey Viertel Ellen lang. Das Stück gilt bey den Verkäufen acht und dreyßig bis vierzig Stüber Bankgeld. Der Dänen ihre sind zwey und drey Viertel kopenhagener Ellen lang und eine und fünf Sechszehntheil breit; von dieser werden viere aufs ganze Stück gerechnet.

Braunellen, Anthonikraut, Symphytum minus, ein Kraut mit einblätterichten irregulairen Blumen, welche in einer Aehre beysammen wachsen. Es trägt gelbe, blaue und weisse Blumen. Man braucht solches unter den Wundkräutern.

Braunroth, eine gemeine Malerfarbe, die aus Schweden, Holland und England zugeführt wird. Die letztere Sorte ist die beste und theuerste. Sie wird nach hundert Pfund gehandelt.

Braunschweigsche Garne, eine Art guter und feiner deutscher Garne, welche in Menge besonders nach Holland ausgeführt wird. Man unterscheidet diese Waare in drey Kronen- und zwey Kronengarn und handelt beydes nach Pfund und Strähn.

Braunschweigsch Grün, eine grüne chymische Farbe, die von den Gebrüdern Gravenhorst verfertiget und von Malern verbraucht wird. Sie hält in Luft und Witterung recht gut aus.

Braunstein, Magnesia, fr. Manganese, ein Erzstein, der dem Antimonio ziemlich gleicht, doch aber viel mürber, dabey rußig und abfärbend, schwärzlich von Farbe und schwer ist. Ungarn, Böhmen, das sächsische Erzgebirge, der Harz und mehrere Gegenden Deutschlands und der Fremde liefern dieses Bergprodukt häufig zur Handlung. Es wird besonders in den Glashütten zur Helle- und Weißmachung des Glases, wie auch von Töpfern zur braunen und rothen Glasur angewandt. Man zieht diesen Artikel nach der Lage des Orts entweder von der k. k. Bergwerks-Produkten-Verschleis-Direktion in Wien, oder aus den verschiedenen Niederlagen der Bergwaaren. Er wird Centner- und Faßweise gehandelt. Man muß aber den Braunstein nicht mit der weissen Magnesia verwechseln, als welche etwas ganz anders ist.

Braunwurz, Sauwurz, Käferwurz, Scrophularia, Ocymastrum, castrangula, ferraria, ein Kraut mit einblätterichter, irregulairer Blume, und zweygetheilter Fruchthülse. Sein röthlicher Stengel wird auf anderthalb Ellen hoch; es hat schwärzliche stark ausgekerbte Blätter. Die Wurzel ist weißlicht und höckericht. Das Kraut wächst besonders an schattigten Orten. Nur die Wurzel wird als ein reinigend und erweichendes Mittel in Apotheken gebraucht.

Braupour, s. Guingans.

Bray, nennt man auf französisch ein flüssiges Pech, das mit Fischthran vermischt worden, und so zum Kalfatern der Schiffe und Fahrzeuge gebraucht wird. Daher läßt man die Benennung sowohl für das flüssige, als auch für das trockene Schiffpech gelten. Man macht den Artikel in verschiedenen Ländern auch von Harz und andern leimichten Materien,

rien, die einen harten, trockenen und schwärzlichten Körper ausmachen. Der Bray wird besonders aus Marancin nach Bayonne und Bourdeaux gebracht, wo der stärkste Handel damit vorfällt. Er wird im Ganzen nach Last von zwölf Tonnen verkauft.

Brazza, eine vorzügliche Sorte Wein, welche auf der Insel gleiches Namens im venezianischen Dalmazien gewonnen und nach Italien stark verführt wird.

Bréannes, eine Gattung schmaler französischer Leinen, die zu Bernay in Ober-Normandie gewebt wird. Sie gilt nach Beschaffenheit der Feine sechs und dreißig bis funfzig Sous, der Stab.

Breccia, eine Art Marmor von schönem Aussehen, die besonders um Seravezza im Toskanischen bricht, und in Italien sehr beliebt ist.

Breite Waare, s. Tücher.

Breitgold, eine Art geschlagener Goldblätter, aus feinem Dukatengolde ohne Zusatz. Sie halten drey Zoll ins Gevierte, und sind in Büchern von 25. Blatt.

Breluche, s. Berluche.

Bremer Garne, sind leinene Garne, welche die Gegend um Bremen häufig nach Holland liefert. Ein Theil davon ist unter dem Namen des funfzig strähnigen, und vierzig strähnigen Wollgarnes bekannt. Es wird Pfund- und Strähnweise gehandelt.

Bremer Linnen, heißt man eine Art westphälischer fünf Viertel breiter Leinwand, die zu Bremen zugerichtet und hernach weit und breit verschickt wird. Die Stücke halten zwanzig Ellen. Man hat auch solche, die um ein Drittel länger, und wo immer zwey in einander gesteckt sind, damit am Ausfuhrzoll erspahrt werde.

Brenneſſel, ſ. Neſſel.

Brennwurz, flammula Jovis, ein Kraut das in Oesterreich und Siebenbürgen wild wächst, bey uns aber in Deutschland in Gärten gezogen wird; es hat saatgrüne Blätter, weisse Blumen, und blüht im Junius. Es wird äußerlich als ein blasenziehendes Mittel gebraucht.

Bretagnes, fr. toiles de Bretagne, it. tele brettagnie, nennt man verschiedene Sorten weisser Leinwand, die zwar zuerst in der französischen Provinz gleiches Namens erfunden worden, aber nun in Deutschland, besonders in Schlesien, Böhmen und der Oberlausitz in erstaunlicher Menge nachgemacht, und über Hamburg, Amsterdam, Trient ꝛc. nach Spanien, Portugal,

Italien, Oſt- und Weſtindien und Amerika verführt werden. Die Schleſiſchen beſtehen aus gebleichten fünf Viertel breiten und ſechszig Ellen langen, ganzen, oder zwölftehalbelligen Stücken, wo immer fünfe auf ein Schock gerechnet werden; dieſe gelten vier und einen halben, bis ſechs und einen halben Thaler preuſſiſch m. o. w. auf der Stelle; dergleichen ſechs Viertel breiten, von fünf bis ſieben und einen halben; dergleichen ſieben Viertel breite, von acht bis zwölf Thalern im Preis. Die franzöſiſchen Brétagnes ſind von dreyerley Breite, nämlich von einem halben Stab, von zwey Drittel und drey Vierteln eines Stabs und halten fünf Stab in die Länge. Man packt ſie in Ballen von hundert Stück. Das meiſte von franzöſiſchen Bretagnes verſchicken Morlaix, Nantes und St. Malo. Das letztere verſchickt allein jährlich 17 bis 18000 Ballen nach Cadix.

Bretter, Dhelen, Dielen, fr. planches, werden entweder auf eigenen dazu eingerichteten Säge- und Schneidemühlen, oder durch Menſchenhände von Eichen, Tannen, Fichten, Nuß-, Ahorn-, Birn- und dergl. Bäumen geſchnitten. Es giebt deren mancherley Sorten, als Beſchlagbretter, Herrenbretter, Schwartebretter, Spündebretter u. ſ. w. Sie ſind gemeiniglich ſechs bis ſieben Ellen lang und zehn, zwölf, auch wohl funfzehn Zoll und darüber breit, einen guten Zoll und mehr dick ꝛc. Es wird damit nicht nur in Deutſchland von allen an große Holzungen anliegenden Städten ein wichtiger Handel getrieben, ſondern es kommt auch deren eine erſtaunliche Menge aus Schweden, beſonders Finnland, wie auch Dännemark, Norwegen, Rußland und Polen. Die Bretter, welche aus Schweden zugeführt werden, unterſcheiden die Holzhändler in ganze Bodenbretter, halbe und ordinaire Nordländiſche, Weſterwyckſche, Calmarſche und Gothländiſche. Man verkauft ſolche bey Dutzenden, Mandeln und Schocken, und zwar im Preiſe nachdem ſie breit oder ſchmal, dick oder dünne, lang oder kurz, glatt oder äſtig ſind. In Danzig handelt man den Artikel nach Schock, und unterſcheidet ihn in Kron- und Wrakbretter; die erſtere Sorte iſt gewöhnlich um die Hälfte theurer, als die andere. Wrakgut iſt das jenige, ſo ausgeſchoſſen worden, entweder weil die

Bretter Löcher haben, oder gespalten, zu kurz oder zu schmal sind und dgl. Zu Bourdeaux handelt man die Bretter zu hundert und sechs und zwanzig Stück. Zu Havre de Grace nach hundert und zwanzig Stück, doch nur die gewöhnlichen Sorten, welche acht bis zwölf Fuß lang, einen bis zwey Zoll dick und acht bis eilf Zoll breit sind; hingegen die fichtenen und andern Dielen von Danzig, Memmel und Königsberg, welche acht bis sechszehn Fuß in die Länge, und zehn bis eilf Zoll in die Breite halten, werden nach dem Fußmaaß verkauft. Eben so werden auch fast überall die nußbaumenen, mahagony- und ähnliche Sorten Bretter gehandelt. Man sehe weiters unter Planken, nach.

Bricken, s. Neunaugen.

Brie, eigentlich fromage de Brie, eine Art sehr schmackhafter französischer Käse, die in der Gegend von Meaux gezeugt wird. Es wird damit in Frankreich stark gehandelt.

Brigadis, eine Gattung Schaaffelle, die auf Rehlederart zugerichtet sind, und besonders zu Annonay verfertigt werden. Sie gelten neunzehn bis zwanzig Sous das Pfund, lyoner Gewicht.

Brillanten, s. Diamanten.

Brillen, fr. lunettes oder conserves, it. oculari, sind Gläser in Silber, Stahl, Schildkrötschaale, Horn und dgl. gefaßt, die man auf die Nase setzt, um den blöden Augen zu Hülfe zu kommen. Die Englischen sind die vollkommensten, wie auch die Pariser. Sie werden sowohl nach den Jahren der Personen, als nach der Beschaffenheit ihrer Augen geschliffen und eingerichtet. Man hat deswegen flache, tiefgeschliffene und auch erhoben geschliffene. Die erstere Art macht nur helle und klar; die andere verkleinert, und ist also eigentlich für solche Augen, welche nur in der Nähe sehen; die letztere endlich vergrößert die Gegenstände. Grüne Gläser sind wegen ihrer Farbe den Augen vorzüglich dienlich. Von gemeinen Brillen werden die meisten in Fürth, Nürnberg, Augsburg und daherum verfertiget, und in ganz Europa verführt. Sie werden Groß- und Dutzendweise gehandelt. Man hat auch welche, die aus Giesenstein geschliffen, und sehr vorzüglich zu gebrauchen sind.

Brins, in Frankreich eine flächsene Leinwand, die besonders um Dinan in Bretagne gewebt, und häufig

nach den Kolonien in Weſtindien, wie auch nach Amerika ausgeführt wird. Die Sorten dieſer Waare beſtehen aus ſogenannten grands- oder hauts-*B*rins, welche fünf Viertel der daſigen Elle breit und neunzig bis hundert Ellen lang; dieſe Sorte wird beſonders zu Bettetüchern verbraucht. Petits brins, ſind nur fünf und zwanzig Zoll breit, und werden meiſt in Frankreich ſelbſt zu Hemden und dgl. angewandt. Brins, nur ſchlechtweg, heißt man drey Viertel bis ſieben Achtel breite, welche vornämlich nach den Kolonien ausgeführt werden.

Brinſe, eine Art Käſe von gutem Geruch und Geſchmack, welche in Ungarn und dem öſterreichiſchen Schleſien verfertiget, und in kleinen Fäßchen, die öfters bemahlt und vergoldet ſind, ausgeführt wird.

Brion, eine gute Sorte der rothen Weine von Bourdeaux. Sie geht häufig nach Holland; da unterſcheidet man den Artikel in ſogenannten Hoog-Brion und gemeene Soort.

*B*rionne, eine Art dünner, weiſſer Flachsleinwand, die in Bernay, wie auch um Brionne und Beaumont in der Normandie gewebt wird. Sie wird zu Vorhängen und allerhand Leinengeräthe ſowohl im Lande als auch auswärts verbraucht. Die *B*rionnes ſind zwey Drittel bis ſieben Achtel Stab breit, und hundert, auch wohl darüber, lang.

*B*riquet, in Frankreich der Tabak, der in dünne Stangen geſponnen wird, welche nicht über fünf Linien im Durchſchnitt halten. Er wird von den Matroſen und Seeleuten, die ihn zu käuen pflegen, ſehr ſtark verbraucht.

*B*roccat, ein dicker, ſchwerer, reicher Zeug oder Stoff, in welchem goldene oder ſilberne Blumen, Zweige und andere Figuren auf erhabene Art gewebt ſind. Wenn der Grund dieſes Zeuges reich iſt, ſo nennt man ihn Drap d'or, oder Drap d'argent. Die vorzüglichen und neumodigen kommen von Lyon. Sie ſind bekanntermaaßen ein Artikel, womit unſere Seidenhändler handeln, und werden zu Kleidern, Mützen, Weſten, Kirchenornat und dgl. verbraucht. Ihre Breite iſt wie die des Grosdetours, die Länge aber verſchieden.

*B*roccatell, iſt ein halbſeidener Zeug, der von Seide und Garn, mit großen Deſſeins gewebt, und beſonders zu Tapezierungen, zum Ausſchlagen der Zimmer und

und dgl. verbraucht wird. Er wird am häufigſten zu Genua verfertiget. Der *B*roccatell iſt zwey und ein Viertel Palmen breit und in Stücken von ungleicher Länge. Man hat ihn von allen Farben; doch vornämlich in Grün, Gelb, Blau und Karmeſinroth. Es giebt auch zweyfärbige, wo der Grund von dieſer Farbe und das Deſſein von einer andern gewebt iſt. Der pariſer *B*roccatell iſt zwanzig franzöſiſche Zoll breit.

*B*roccoli, *B*rockoli, ein italieniſcher Sommerkohl, der in der Art und Erziehung unſerm Blumenkohl ziemlich gleichkömmt. Der Saame wird, weil er bey uns nicht reift, beſonders von Rom und Neapel verſchrieben, wird aber auch um Wien gebaut, welche Art beſſer hier zu Lande gedeiht als der italieniſche.

Brodirungen, Stickereyen, fr. broderies, ouvrages brodes, ital. ricami, ſind von dreyerley Art, nämlich flach, erhoben, und auf beyden Seiten recht, wo die Figuren und Muſter auf der einen Seite, wie auf der andern, zu ſehen ſind. Dieſes Sticken geſchiehet nach gewiſſen abgezeichneten Blumen und Deſſeins, und zwar mit Gold- und Silberfaden, Seide, Baumwollengarn, Zwirn und dgl. Außer Paris, Brüſſel und noch einigen andern ausländiſchen Oertern, ſind Wien, Hamburg, Berlin, Dresden, St. Gallen und Aachen, in dieſem Kunſtfache berühmt. Man ſtickt nicht nur auf Sammet, Seide, Baumwolle und Leinen, ſondern auch auf Tuch, Leder und andere Sachen mehr. Ein geſchickter Sticker oder eine Stickerinn weiß mit der Nadel aller hand Figuren nach der vorgelegten Zeichnung zu bilden, und die Farben und Stiche ſo artig anzubringen, daß man es manchmal für wahre Mahlerey halten möchte. Solche Künſtler müſſen auch von rechtswegen in der Mahlerey wohl bewandert ſeyn, und Colorit und Farbenmiſchung aus dem Grunde verſtehen. Uibrigens wollen ſolche Waaren ſehr reinlich und ſauber gehalten ſeyn; auch müſſen ſie an trockenen Orten verwahrt werden, weil ſie ſonſt gar leicht anlaufen und fleckicht werden.

*B*rodvvaſer, heißt man einen weiſſen Neckarwein, der im Remsthal gewonnen wird und ſehr geſchätzt iſt.

*B*roglio, ein leichter und angenehmer toſkaniſcher Wein, der dem bekannten Chianti, einem Moſkateller ſehr

gleicht, und in verschiedenen Gegenden von Italien guten Abgang findet.

Bromsia, eine Sorte roher levant. Seide, die stark nach Frankreich kömmt. Sie ist besser und feiner, als die von Tripolis.

Bronzino, eine Art Marmor, die im Venezianischen gewonnen wird, und das sonderbare an sich hat, daß sie einen Klang von sich giebt, wenn man daran schlägt. Sie wird vornämlich zu Vasen angewandt.

Brovvn-Papers, nennen die Engländer eine Art schlesischer Leinen, von der Farbe des Papiers, worinne sie eingeschlagen werden. Sie halten sieben Viertel in die Breite und sind zwey und vierzig Ellen lang. Man schickt sie nach den englischen Kolonien. Sie gelten sechs bis zwölf Thaler in preußischem Gelde auf der Stelle.

Bruchkraut, Harnkraut, kleinWegtritt, Herniaria, Millegranium, Polygonum minus, ein kleines, zartblätterichtes Kräutchen, das sich bey uns in dürren und sandigen Orten sehr ausbreitet, und in der Medicin wider die Brüche innerlich und äußerlich angewandt wird. Es treibt auch den Stein und Gries und ist ein gutes Wundkraut.

Bruchkraut, s. Sanickel.

Bruchkraut, das größere, s. Fettehenne.

Bruchstein, Beinwelle, Beinheil, Steinbruch, Osteocolla, lapis Ammosteos, ist ein weicher, weißlichter, oder grauer Stein, der hin und wieder in den holen Wegen von Thüringen, Schlesien, Brandenburg, Mecklenburg u. s. w., besonders da, wo viel Sand liegt, gefunden wird. Er wird in der Medicin wie auch äußerlich zum Zahnpulver gebraucht.

Bruchwurz, s. Kunigundkraut.

Bruchwurz, Schooskraut, Durchwachs, Perfoliata, ein Sommergewächs, mit fünfblätterichter irregulairen Blumen, die beysammen auf den obersten Blatte, gleichsam auf einem Teller sitzen. Es wird wider Brüche gebraucht.

Brunnenkresse, Wiesenkresse, Nasturtium aquaticum, Cardamine aquaticum, ein bekanntes Kraut, das bey uns an feuchten und morastigen Orten wächst, einen hohen, anderthalb Schuh hohen Stengel und schöne grüne Blätter hat, die etwas größer, als der Gartenkresse ihre sind. Es wird nicht nur häufig als Salat, sondern auch in Arzney wider den Scharbock gebraucht.

Der

Der Saame treibt die Blattern und Masern aus.

Brustbeeren, welsche Hagebutten, Jujubae, Zizyphae, auch Chamaemespila, ſind rothe Beeren, ſo groß wie die kleinern Oliven, innwendig mit einem länglichten, oben und unten zugeſpitzten Kerne. Sie wachſen auf einem gewundenen, ſtachlichten, mittelmäßig hohen Baume; vorzüglich in Italien und dem mittäglichen Frankreich. Man bringt ſie getrocknet zum Handel. Die recht friſchen, fleiſchichten wohl getrockneten, großen und ſchön rothen, ſind die beßten. Sie werden jetzt auch hier und dort, beſonders in den wärmeren Gegenden von Deutſchland gezeugt. Man braucht ſie in der Arzney als ein kühlend und beſänftigendes Mittel, auch inſonderheit gegen den rauhen Hals, ſcharfe Flüſſe, Huſten, Lungenſucht und dgl. Sie kommen zum Syrup und allerley Tränken.

Brustbeeren ſchwarze, Sebeſten, Myxa, ſind kleine ſchwarze Früchte von der Größe einer Eichel, welche oben ein weiſſes Häutchen, inwendig aber einen kleinen Kern haben. Sie ſind ſüß von Geſchmack, länglichtrund von Geſtalt und ſchwärzlicht. Sie wachſen häufig in Aegypten, Syrien, Arabien und mehreren Gegenden des Orients. Man bringt ſie über Livorno und Marſeille heraus, und wendet ſie in der Medicin als ein Bruſtmittel an. Man muß nur die neue und friſche Sorte wählen.

Bruſtwurz, ſ. Mäuſedorn.

Bryonien, ſ. Zaunrübe.

Bruyeres, eine Art Cardis, welche beſonders in Unter-Languedok gewebt, und hier und dort abgeſetzt wird. Die Stücke halten acht und dreißig Stab.

Buceros, ſ. Bockshorn.

Buchampfer, ſ. Sauerklee.

Buche, Büche, Buchbaum, fagus ſylvatica L., fr. hêtre, ital. faggio, eine ſchöne und ſowohl in Anſehung des Holzes als der Früchte ſehr nutzbare Baumart. Sie dauert wohl hundert Jahre, und erreicht eine Höhe von ſechszig bis achtzig Fuß. Die Unterſcheidungsmerkmale derſelben ſind: mäßiggroße, an den Zweigen abwechſelnde, glatte und glänzende, dunkelgrüne, am Rande flachgekerbte Blätter. Die Zweige und jungen Stämme haben eine graugrüne, die älteren aber eine aſchfärbige, oder weißgraue, glatte Rinde. Das vollwüchſige Stammholz iſt ſchwer, feſt, hart, und von Farbe weiß geflammt oder

bräunlich, daher auch einige, die diesen Unterschied für beständig angenommen, zwey besondere Arten, die Weiß- oder Berg- und die Thal- oder Rothbüche daraus gemacht haben. Indessen ist diese Abänderung ein bloßer Zufall, an welchem das Alter, der Boden, die Witterung und Lage den größten Antheil haben, indem die am Rande der Gehäge, mithin frey an der Luft stehende Bäume, meistens ein weisses Holz, die aber mitten im Walde, und im Schatten sich befinden, ein mehr braunes liefern. Obschon aber dieses von den meisten Holzarbeitern sauber und nützlich verarbeitet wird, so dauert es doch im Wetter nicht gar lange, bekommt leicht Risse, wird wurmstichig, und verwirft sich. Nach den neuesten Versuchen der Engländer soll es dawider verwahrt werden, wenn man den Stamm im Sommer fällt, ihn sobald er gehauen worden, zu Balken zimmert, oder in Bretter säget, hernach diese vier bis sechs Wochen ins Wasser legt, alsdenn beräuchert, und unter einer Bedeckung, wohin weder Sonne noch Feuchtigkeit gelangen kann, wohl austrocknen läßt. Dasselbige läßt sich, so wie auch bey verschiedenen andern Holzarten, durch die hier und dort angelegten Dampfmaschinen, und zwar in weit kürzerer Zeit, bewürken. In solchen wird das Holz durch das Feuer des Saftes beraubt, und hernach dunkler und fester. Das auf diese Art zubereitete Holz kann sofort zu Dielen, Fußböden, Treschtennen, bey Hütten- und Pochwerken, Blasebälgegerüsten und allen Arbeiten der Tischler, Drechsler und Wagner gar gut gebraucht werden. Außerdem zeigt es sich, wenn es ganz frisch unter das Wasser kömmt, ungemein dauerhaft, und liefert daher für Schiffszimmerleute und Müller das beste Werkholz. Die ganz dünnen Späne benutzen die Buchbinder, Degen- und Messerschmiede, zu Scheiden, Futteralen und dgl. Auf dem Heerde hizt das Buchenholz sehr stark, und ist dazu unter allen unsern harten Hölzern das vorzüglichste. Es giebt eine helle Flamme, lang anhaltende Hitze ohne zu prasseln, oder zu springen, und giebt harte, schwere und im Feuer sehr dauerhafte Kohlen. Die Früchte des Baums, die bekannten Bucheln, oder Buchekern werden zur Mast des zahmen Viehes, und auch in der Wildbahn gebraucht; man schlägt daraus ein schönes, durchsichtiges geruch-

ruchloses Oehl, das dem Prowanseröhl wenig nachgiebt, und theils zum Lampenbrennen, theils in verschiedenen Provinzen von Deutschland und Frankreich in Speisen, wie auch in England zum Wollewaschen statt der Seife angewandt wird. Rinde, Fruchtschaalen und Blätter dienen den Rothgerbern, doch sind sie weniger zusammenziehend, als die von der Eiche. Aus den Blättern stopft man Strohsäcke, die sich dreymal länger und besser halten, als die mit Stroh gefüllten. Als Brennholz betrachtet, unterscheidet man dieses Holz in dreyerley Art. Rothbüchen ist darunter das schlechteste, Weißbüchen das beste, Steinbüchen aber ein zwar festes, doch knotiges Holz.

Buchenblätter, Buchbaumblätter, heißt man im Holzhandel kleine und sehr dünne Brettchen, von buchenem Holze, die insgemein drey bis viertehalb Fuß lang, und vier Zoll breit sind. Es brauchen solche vorzüglich die Schwertfeger, zu Degen-Bajonett- und andern Gewehrscheiden. Sie werden nach dem Hundert verkauft.

Bücher, sind Werke, die Gelehrte, kunstverständige und sachkundige Männer, oft auch Leute, die an diese Namen keinen Anspruch machen sollten, über allerhand geistliche oder weltliche Materien, nach ihren Gedanken, zur Belehrung oder Unterhaltung des Publikums abfassen, und im Druck herausgeben. Die ersteren nennt man Handschriften oder Manuscripte; diese sind, besonders in vorigen Zeiten, ehenoch die Druckerey erfunden war, sauber auf Pergament geschrieben worden, und werden jetzt in Bibliotheken aufbehalten. Wenn sie alt sind, sich wohl erhalten haben, und fein sauber geschrieben worden sind, werden sie gar hoch geschätzt, und nach den Umständen theuer bezahlt. Die gedruckten Bücher werden in allerhand Größe, als Folio, Quart, Oktav, Duodez, und diese wider in groß, mittel und klein, auch auf mancherley Papier, als Post- Schreibfein Druck- ordinair Druckpapier und dgl. gedruckt. Die gedruckten Bücher sind entweder roh, oder schon geheftet, broschirt, oder auf verschiedene Art eingebunden. Die zunehmende Kultur unter den Menschen, und die Fortschritte, welche in neueren Zeiten Künste und Wissenschaften bey uns gewonnen haben, sind Ursache, daß die Bücher erstaunlich vermehrt werden,

und der Buchhandel sich zu einem sehr beträchtlichen und weit ausgedehnten Zweige des allgemeinen Handels erhoben hat. Diejenigen, welche mit Büchern und gedruckten Sachen handeln, heißen Buchhändler oder Buchführer; solche verlegen entweder die Bücher selbst, das will sagen, sie handeln auf gewisse Bedingungen einem Verfasser die Schrift ab, besorgen den Druck, und verkaufen die Exemplare; oder sie setzen ihre Verlagssachen in Tausch gegen Anderer ihre um, und schaffen sich auf diese Weise ein beliebiges Sortiment an, das alsdenn so gut ihre eigene verlegte, als fremde Artikel enthält. Unter allen Orten in Deutschland ist Leipzig der, wo der Buchhandel, besonders zu Zeit der Messen, am ansehnlichsten ist. Hier kommen nicht nur die einheimischen, sondern auch die Buchhändler fast aus allen Gegenden von Europa zusammen, und machen ihre Geschäfte ab. Ihre Zahl beträgt gemeiniglich einige hundert und die Summe des ganzen Verkehrs bringt wahrscheinlich Millionen in Umlauf. Alle Messen werden Verzeichnisse gedruckt, woraus die Titel, der Format, Druckort und Verlag der herausgekommenen Werke zu ersehen sind. Uibrigens soll von rechtswegen der Buchhändler selbst eine gute Litterärkenntniß haben, da diese eigentlich seine Waarenkunde ausmacht.

Buchdruckerschrift, Lettern, sind allerhand Formen, die aus Messing, Bley, Kupfer, Stahl und Spießglas gegossen, und zur Schriftdruckerey angewandt werden. Die beßten kommen aus England, Paris, Haarlem, Frankreich, Wien ꝛc. Die Buchdrucker-Charaktere, der man sich heut zu tage in Frankreich zu bedienen pflegt, sind zwanzig. Nämlich Perl oder Pariser, Nonpareille, Mignonne, kleine Text, Gaillarde, kleiner Römischer, Philosophie, Cicero, Augustin, grober Text, grober Römischer, klein Parangon, groß ditto, Palestina, klein Canon, Trismegist, doppelt Canon, dreyfach Canon, und grobe Nonpareille. In Deutschland aber haben wir die von den Buchdruckern sogenannten Fracturschriften: 1) gr. Sabonfractur, 2) kl. Sabonfractur, 3) grobe Missalfractur, 4) kl. Missalfractur, 5) gr. Canonfractur, 6) kl. Canonfractur, 7) Doppelmittelfractur, 8) Textfractur, 9) Tertiafractur, 10) grobe

Mit-

Mittelfractur, 11) kleine Mittelfractur, 12) grobe Cicerofractur, 13) kleine Cicerofractur auf Mittel-Kögel, 14) ordinaire kleine Cicerofractur, 15) Corpus oder Garmond auf Cicero-Kögel, 16) ordinaire Corpus oder Garmondfractur, 17) Borgoisfractur auf Cicero-Kögel, 18) Borgoisfractur auf Corpus-Kögel, 19) kleine Petitfractur auf Corpus-Kögel, 20) ordinaire Petitfractur, 21) Nonpareilfractur auf Petit-Kögel. Die lateinischen Schriftarten werden unterschieden: in grobe Misal-Antiqua, kl. Misal-Antiqua, grobe Canon-Antiqua, Doppelmittel-Antiqua, fette Text-Antiqua, Text-Antiqua, Tertia-Antiqua, kl. Tertia-Antiqua, gr. Mittel-Antiqua, kl. Mittel-Antiqua, gr. Cicero-Antiqua, kl. Cicero-Antiqua auf Mittel-Kögel, kleine Cicero-Antiqua, Corpus-Antiqua, Petit-Antiqua, Nonpareil-Antiqua, Tertia-Cursiv, grobe Mittel-Cursiv, gr. Cicero-Cursiv, kl. Cicero-Cursiv, Corpus-Cursiv. Und noch Schwabacher, ausländische u. s. w.

Buchdruckerschwärze, wird bey uns zu Frankfurt am Mayn, Marktsteft, Kitzingen und anderwärts verfertiget und zum Handel gebracht. Sie wird nach Centnern verkauft. Eigentlich heißt diese Waare Frankfurtherschwarz, wird aus Weinhefen gebrannt und meist von den Kupferdruckern verbraucht. Die Farbe so die Buchdrucker gebrauchen, ist ein Compositum von stark gekochtem Leinöhl und einer sehr feinen Gattung Kienruß, Flammruß genannt, und daher keine Handelswaare.

Buchsbaum, Buxbaum, Buxus sempervirens L., diese Baumart ist ursprünglich im Piemontesischen, in Savoyen, Spanien, Champagne, Provence, auf der Insel Corsika ꝛc. zu Hause. Die hochstämmige wird in Gärten zu Hecken und Wänden angewandt, die niedrige aber zu Einfassungen und dgl. Das Buchsbaumholz ist unter allen europäischen Hölzern das schwerste, von Farbe blaßgelb, und mit schönen Adern durchzogen; des feinen Faserngewebes, auch der Härte und Festigkeit wegen läßt es sich sehr glatt poliren; es wird daher vorzüglich zu Flöten, Hautbois, und allerley blasenden Instrumenten genutzt, und von Holzschneidern, Drechslern, Tischlern und Bildhauern zu verschiedenen sehr kleinen und feinen Arbeiten gesucht. Es kömmt aus Spanien,

nien, Frankreich und der Levante, besonders über Rouen, Livorno und Marseille in Scheitern von etwa vier Fuß Länge zum Handel. Es wird zu Rouen nach hundert Pfund, zu Livorno aber bey tausend Pfund verkauft. Zu Beziers in Languedok macht man aus den Wurzeln des Buchsbaumes sehr artige Dosen, die mit Schildkröt, Elfenbein und Gold eingelegt werden. Man macht auch daraus den nachstehenden Artikel.

Buchsbaumene Kämme, fr. peignes de bouis, span. peynes, werden in Frankreich, besonders zu Paris und Rouen häufig verfertiget und nach verschiedenen Gegenden ausgeführt. Es giebt davon allerhand Sorten, als einseitige, zweyseitige, gerade, krumme und dgl. Die von Rouen werden durch Nummern unterschieden Die allerkleinsten sind mit Buchstaben bezeichnet, die größeren mit Ziffern. Die Buchstabennummern sind A. B. C. D. und O., die Ziffern aber von Nro. 1 bis 12. Nummer A., welches die kleinste Sorte, ist etwa zwey Zoll lang gezähnt, Nro. 12 aber acht bis zehn Zoll. Die Waare wird in verschiedenen Gegenden von Europa, wie auch in Amerika abgesetzt.

Büchsen, Kugelbüchsen, s. Gewehr.

Buchweizen, s. Heidekorn.

Büdesheimer, eine vortrefliche Sorte Rheinwein, die dem berühmten Rüdesheimer nicht viel nachgiebt.

Bufonum herba, s. Traubenkraut.

Bugia, s. Berberis.

Buglosa, s. Ochsenzung.

Buglosum verum, s. Borretsch.

Bugula, s. Goldengünsel.

Bührenzeug, s. Barchent.

Bulbocastanum, s. Rübenkerbel.

Bulbocodium, narcisus sylvestris, eine Art Colchicum, oder wilder Narcissen so auf unsern Wiesen, wie auch in Gärten wächst. Die Wurzel wird zum Purgiren und eröffnen in den Apotheken gebraucht.

Bulbonac, s. Mondkraut.

Buphtalmum, s. Rindsaug.

Bupleurum, s. Haasenohr.

Burail, ein französischer Zeug, der auch zuweilen Terrandine genannt wird. Es giebt geköperte, oder croisés, wergene, burails de bourre, Flandrische, sogenannte wider den Strich, à contrepoil und dgl. Man macht welche, wo die Kette von Seide, der Einschlag aber

aber von Floretſeide, Baumwolle oder Wolle iſt. Nach den franzöſiſchen Manufacturverordnungen ſollen ſie nicht unter einem halben Stab breit, und ein und zwanzig lang ſeyn. Sie werden zu Rheims, Abbeville, Amiens und an mehreren Orten gemacht.

Burats, ſind Zeuge, die halb von Floretſeide, und halb von Wolle gewebt werden. Man hält ſie ſowohl ihrer Dauer als auch der innern Güte wegen für vorzüglich. Die Art wird deswegen in Frankreich, Spanien, Italien, und Portugal ſehr ſtark verbraucht. Man webt dieſe Zeuge vornämlich zu Nimes in Languedot, Bagneres in Bigorre, Rheims und auch jetzt hier und dort in Deutſchland. Die von Rheims heißt man burats à gros grains; ſie ſind Etaminartig gewebt, und neun Sechszehntheil eines Stabs breit. Die Stücke halten ſechs und vierzig Stab. Der Stab gilt vierzig Sous, bis drey Livres und einen halben.

Buratés, auch voiles drapés, ſind ebenfalls auf Etaminart gewebte Zeuge, die in und um Rheims verfertigt werden. Sie ſind einen halben Stab breit, und ſechs und vierzig lang. Das ganze Stück koſtet achtzig bis zweyhundert und ſechzig Livres im Preis. Der ſtärkſte Verbrauch davon geſchieht in Klöſtern zu Kleidungen der Mönche und Nonnen.

Buratine, eine Art Papeline, deren Aufzug von feiner Seide, der Einſchlag aber von feiner Wolle iſt.

Burgau, Bourgaudine, nennt man eine Gattung Muſchelſchaalen, welche von den Antillen zur Handlung gebracht werden, und die, wenn die äußere erdige Materie davon abgezogen worden, ins aſchgraue, ſilberfarbene, blaue, rothe, und grüne ſpielen. Man nimmt ſolche der ſchönen Zeichnung wegen zum Auslegen der Doſen, zu Meſſergriffen, Beſtecken u. dgl.

Burgunderweine, ſind vortrefliche rothe auch weiſſe franzöſiſche Weine, die unter allen, welche Frankreich liefert, nebſt den Champagnern, den erſten Rang verdienen. Man theilt dieſe Weine überhaupt in Ober- und Niederburgunder ein. Niederburgund beſitzt einen ausgebreiteten Weinbau, und liefert vortrefliche rothe und weiſſe Sorten, die in ganz Europa beliebt ſind. Man ſchäzt, daß jährlich allein von dieſer Gattung über hunderttauſend Muids geſammelt werden. Die

vor-

vornehmsten Oerter, welche die niederburgunder Sorten geben, sind Auxerre, Coulange, Irency, Tonnerre, Avalon, Joigny und Chablis. Die von Auxerre unterscheidet man in vierlerley Klassen. Sie gelten von vierzig bis funfzig Livres, bis auf dreyhundert im Preis. Die Art hält sich sehr gut, und wird durchs Abliegen noch besser, wenn sie nach einem Jahre oder ein paaren gehörig auf Butellien gezogen wird. Coulanges und Irency giebt Weine, die so gut sind als die ersten Klassen der von Auxerre. Vermenton, Escolines und Jusy, sind Burgunder von der zweyten und dritten. Augy, Vaux, Champs, Vinceton, Arcy, saint *Bris*, Cravant, Vallan, Gy-l'evêque, Migé, Vincelles, Charentenay, Queine, Nonnetau, St. George und Perrigny sind aus den niedrigern. Die von Avalon werden in dreyerley Klassen unterschieden, und geben besonders häufig nach Paris, Rouen und Amiens. Die aus Oberburgund geben jenen nicht viel nach, und pflegen sie noch zu übertreffen, wenn ein trockner Jahrgang gewesen ist. Die berühmtesten Weinberge von dieser Art sind um Pomar, Chambertin, Beaune, Vollenay, Nuits, Mursault, Romanie ꝛc. Die niederburgundischen Muids halten zwey Feuillettes, jede von hundert und funfzig pariser Pinten, die Oberburgundischen aber den vierten Theil weniger. Man merke dabey, daß die rothen Burgunderweine so lange auf ihren Hefen gelassen werden, bis sie verschickt werden sollen. Alsdenn aber zieht man sie in Fässer über, und füllt soviel wieder zu, als etwa Hefen oder Lager zurückblieben. Dieß Auffüllen geht auf Rechnung des Bestellers und pflegt gemeiniglich sieben bis acht Livres auf jede Feuillette zu betragen. Die Erfahrung hat übrigens bewiesen, daß die Burgunderweine überhaupt sich besser zur Achse, als zu Wasser, verführen lassen. Die schicklichste Zeit zum Verschicken ist vom Ende des Jenners bis zu Ende des Maymonats. Wenn sie nun ankommen, sind sie gemeiniglich trübe, weswegen sie erst mit Hausenblase geklärt werden müssen. Man zieht diesen Artikel entweder aus den verschiedenen Orten der Provinz selbst, vornämlich von Nuits, Beaune, Dijon, oder auch öfters, und zwar nicht selten eben so vortheilhaft, aus der zweyten Hand, von Brüssel, Aachen, Cölln,

Frank-

Frankfurt am Mayn und Strasburg.

Burrom Sannah, sind ostindische baumwollene Zeuge, welche die k. dänische asiatische Gesellschaft nach Europa bringt. Sie sind siebzehn bis achtzehn kopenhagener Ellen lang, und eine und fünf Sechszehntheil bis drey Achtel breit.

Bursa pastoris, s. Täschelkraut.

Burgelkraut, s. Portalak.

Busny, baumwollene ostindische Zeuge, die die dänisasiatische Gesellschaft zum Handel liefert. Sie sind in Stücken von acht und zwanzig bis neun und zwanzig Ellen. Busny Sannah halten ein bis zwey und zwanzig Ellen und eine und drey Achtel in die Breite.

Butter, Butyrum, medulla lactis, ein bekanntes Erzeugniß der Landwirthschaft und wichtiger Gegenstand der Konsumtion, so theils im Kleinen durch die Bauern und Landleute zu Markte gebracht, theils auch im Großen bey Tonnen, auch wohl ganzen Schiffsladungen besonders in den Seestädten, aus- und eingeführt wird. Diese Waare läßt sich füglich in dreyerley Arten eintheilen, nämlich in frische, gesalzene und Schmelzbutter. Die schmierige aber ist eigentlich Ausschuß. Diese letztere ist die, welche ganz flüßig ausfällt, weil man solche entweder nicht recht gesalzen, oder nach der Einsalzung nicht gehörig verwahrt hat. Die frische ist eigentlich Butter, welche bald nachdem sie verfertigt worden, von den Landleuten zu Verkauf gebracht wird. Man unterscheidet solche in Grasbutter und Strohbutter, wovon die erste den Vorzug behält, und von solchen Kühen gewonnen wird, die auf der Grasweide sind. Die andere hingegen giebt solches Vieh, das im Stalle gefüttert worden. Man theilt auch die Butter in Sommer- und Winter- oder in May- und Stoppelbutter. Die Maybutter ist diejenige, so zu der Zeit gemacht wird, wenn die Weiden die schönsten Blumen, und den fettesten Klee geben; hingegen die Stoppelbutter fällt, wenn das Vieh sich mit den Stoppeln auf dem Felde, oder mit hartem Strohfutter in den Ställen über Winter behelfen muß. Die gesalzene Butter ist zwar auch frische Butter, doch hat man schon eine verhältnißmäßige Menge Salz darunter geknetet, wodurch sie sich denn desto besser und länger aufbewahren läßt. Man wählt dazu sogut die eine wie

die andere Art der frischen Butter. Sie wird hernach in Töpfe, Eymer oder Fäßer geschlagen, und so verschickt. Man bekömmt solche in Menge aus Irrland, Holland, Seeland, Oſtfrießland, Frankreich, Frießland, Flandern, Hollſtein, Dännemark ꝛc. Die Oerter, welche das Meiſte nach Deutſchland liefern, ſind jetzt Emden, Kopenhagen, Bergen, Glückſtadt, Dublin, Corck, Limmerick, Belfaſt und einige andere, die jährlich eine große Menge Butter nach unſern Seeſtädten, vornämlich nach Bremen, Hamburg, Lübeck ꝛc. ſchicken. Die Seeländiſche übertrift an Fettigkeit alle übrige Sorten, daher iſt ſie auch ſchier um die Hälfte theurer, als die hollſteiniſche oder finnländiſche; aber ſie hält ſich nicht ſo lange, als dieſe. Die ſogenannte Hofebutter kömmt von den großen Meyerhöfen in Hollſtein, woſelbſt man mit den Ländereybeſitzern und Pächtern einen Akkord zu treffen pflegt, nach welchem ſie den Ertrag an Butter vom ganzen Jahre für einen beſtimmten Preis überlaſſen. Die irrländiſche Butter kömmt in Fäßchen von achtzig bis zweyhundert und funfzig Pfund. Sie wird zu Amſterdam nach hundert Pfund mit zwey Procent Thara und eben ſoviel an Ausſchlag verkauft. Die frießländiſche und gröningſche Butter handelt man da nach der Tonne, die eigentlich dreyhundert und acht und zwanzig Pfund wiegen ſollte, aber ſelten ſoviel hält; das Viertel oder die Virtelstonne wiegt meiſtens zwiſchen achtzig bis zwey und achtzig Pfund, und wird durchgängig dafür verkauft. Die holländiſche handelt man nach Vierteln, halben Vierteln, Kennetgen, halben Kennetgen, u. ſ. w. Das Viertel muß mit dem Holze achtzig Pfund wiegen, die übrigen nach Verhältniß; die ſchlechteren Sorten aber vier Pfund mehr. Von der leidenſchen Butter, die für die beßte gehalten wird, wiegt das Viertel achtzig Pfund netto, ohne das Holz, und wird auch darnach verkauft. Im Verkauf iſt hier zwiſchen der holländiſchen und leidenſchen Butter der Unterſchied, daß die erſtere mit, und die letztere ohne das Holz auf achtzig Pfund verkauft wird. Die maſtenbröker Butter iſt die ſchwereſte, und wiegt ſamt dem Faſſe hundert Pfund. Die flandriſche wird in Kübeln oder Töpfen von zwanzig bis ſechszig Pf. verführt. Die von Dixmuyden hat unter den flan-

derſchen

derſchen Sorten den ſtärkſten Ruf und häufigſten Abgang. Die franzöſiſche kömmt der irrländiſchen gleich, doch giebts auch beſſere Sorten, wie z. B. die von Cherbourg, Iſigny und Morlaix. Man verſchickt ſolche in Fäſſern, Bariques und Tierçons, und zwar gröſtentheils nach den Kolonien und dem nördlichen Europa. Die aus Bourbonnois und Normandie kömmt in Gefäßen von zwanzig bis zweyhundert Pfund. Das Buttergewicht wird zu Hamburg, wo einer von den ſtärkſten Märkten für dieſe Waare iſt, folgender Maaßen eingetheilt. Däniſche, mecklenburgſche, pommerſche, budjadinger, irrländiſche, franzöſiſche, ſchwediſche und hollſteiniſche, ſogenannte Hofebutter in kleinem oder ſchmalem Bande, von dieſer muß netto wiegen die Tonne ſechzehn Lispfund, von vierzehn Pfund oder zweyhundert und vier und zwanzig Pfund, die Halben, Viertel, Achtel und Sechszehntel nach Verhältniß; eine Sechszehntelstonne von dieſer ſollte eigentlich nur ſiebzehn und ein halb Pfund wiegen, im Handel aber rechnet man achtzehn Pfund gerade. Abſchlag wegen Holz und Thara rechnet man von der ganzen Tonne Schmalband zwey und vierzig Pfund, von der halben acht und zwanzig, von der viertel vierzehn, von der Achteltonne acht Pfund, und wenn das Holz etwa ſtärker ausfällt, auch wohl neune. Eine Tonne groß- oder Bucketband, die netto ein Schiffpfund, oder zwanzig Lispfund, oder zweyhundert und achtzig Pfund wiegt, giebt Thara vierzig Pfund, die halbe ſechs und zwanzig, die viertel ſechszehn, die achtel aber acht Pfund. Bey der berger Butter werden für die ganze Tonne fünf und dreißig, für die halbe ein und zwanzig, und für einen ſogenannten Loop ſechs Pfund Thara abgerechnet. Noch merke man, daß allemal das, ſo eine ſchmale Tonne über zweyhundert und vier und zwanzig Pfund, und eine Bucket- oder Buktetonne über zweyhundert und achtzig netto hält, das Uebergewicht heißt, und ſolches von dem Käufer vergütet werden muß. So wird auch das Untergewicht, oder das, ſo an jener Summe abgeht, vom Verkäufer gutgethan. Zu jeziger Zeit wird die irriſche und faſt aller Sortimenten Butter mit 22 $\frac{2}{3}$ Thara zu Hamburg gehandelt. Die geſchmolzene, oder Schmelzbutter, auch Schmalz genannt,

nannt, wird aus Frankreich, beſonders aus verſchiedenen Gegenden in Normandie und aus Rußland herzugeführt. Dieſe wird vorher in großen Keſſeln über dem Feuer zerlaſſen, und fleißig abgeſchäumt, damit die Milch und andere fremden Theile, die zum Verderben derſelben beytragen könnten, davon geſchieden werden. Eine ſolche recht gut geſchmolzene Butter, die in reine Gefäße dicht eingedrückt worden, kann ſich wohl ein paar Jahre lang halten. Sie wird meiſtentheils in Töpfen, von ſechs bis vierzig Pfund, oder in Kübeln von zwanzig bis zweyhundert Pfund verführt. Uebrigens iſt dieſe Schmelzbutter, weil ſie ſich am längſten hält, vorzüglich zum Verſchicken in wärmere Gegenden tauglich. In Anſehung ihrer Thara gilt daſſelbe wie bey Bucketband. Im fränkiſchen, baieriſchen, rheiniſchen und ſchwäbiſchen Kreiſe, wird mehrentheils Schmalz oder Schmelzbutter zum Zubereiten der Speiſen gebraucht; die friſche Butter braucht man weniger, und durchaus ungeſalzen. Beide Arten ſind daſelbſt keine Handelswaare für den Kaufmann, ſondern werden von den Bauersleuten zum Verkauf zu Markte gebracht. Beym Einkauf der Butter muß man genau Acht geben, ob ſie die gehörige Süßigkeit, einen reinen und friſchen Geſchmack und gute Farbe habe. Dazu bedienen ſich die Fetthändler der Stech- oder Probiereiſen, die bis auf den Grund der Gebinde oder Gefäße reichen, und zu dieſer Abſicht vorzüglich eingerichtet ſind.

Butzel, heißt man die gebleichten Garlixleinen, welche Zittau und die Gegend in großer Menge nach England liefern. Sie ſind fünf Viertel breit, und in Stücken, wovon das Paar zwey und funfzig Ellen hält. Sie gelten ſechs bis ſiebentehalb Thaler.

Buxbaum, ſ. Buchsbaum.

Byſſus, ſ. Asbeſt.

C.

Caballeros, oder auch Cavalleros, in Spanien eine Gattung der daſigen Landwolle, die vornämlich über Bayonne ausgeführt wird.

Caballin, ſ. Aloe.

Cabalſoni, ſind Fiſche, die an der Küſte von Genua gefangen, und weit und breit verſchickt werden. Sie haben durchſichtige, ſilberfarbene Schuppen, und gleichen ziemlich unſern

ſern Ganzfiſchen. Der Geſchmack iſt vortreflich.

Cabeſa, eine Art Wolle aus Eſtremadura.

Cabeſsa oder Cabeca, feine Seide aus Bengalen, von welcher es unterſchiedliche Sorten giebt. Die, welche die holländiſche oſtindiſche Kompagnie zu Verkauf bringt, führen die Buchſtaben A A., ſo die ſchlechteſte Sorte, L. A., welche viel feiner als jene und ſ. w., zum Zeichen.

Cabliau, heißt bey den Holländern, Schweden und Niederſachſen der Stockfiſch, oder Weichfiſch von der größern Art, Gadus Morhua L., welcher auch bey uns hier und dort Dogge oder *Bolch* genannt wird. Der ſtärkſte Fang geſchieht an den Küſten von Neu-Found-Land, wie auch bey Doggersbank im Nord-Weſten von Holland, zwiſchen Jütland und England, und zwar vornämlich im Herbſte. Die Fiſche, welche man an der ſchottiſchen Küſte, und unterhalb Norwegen fängt, werden eingeſalzen, in Fäſſer geſchlagen, und hernach unter dem Namen Laberdan weit und breit verhandelt; oder man trocknet ſie da zu Lande auf Klippen an der freyen Luft, wovon ſie hernach den Namen Klippfiſch führen. Das meiſte von Laberdan und Klippfiſchen liefern Kopenhagen, Bergen, Drontheim u. ſ. w. Der erſtere wird in ganzen und halben Tonnen, der Klippfiſch aber nach Schiffspfunden verkauft. In Holland ſchicken vorzüglich Maaslandsluis, Vlaardingen und Schiedam auf dieſen Fang aus.

Cacao, heißt man Kerne, welche in Weſtindien und Amerika von dem Cacaobaum (Theobroma Cacao L.) gewonnen werden. Dieſer gleicht ungefähr unſern Kirſchbäumen an Größe und Blättern. Er trägt röthliche Blüthen, woraus hernach Früchte, faſt wie kleine Melonen, hervorkommen, die einen ſäuerlichen Saft enthalten, und worinne obgedachte Kerne an der Zahl zwanzig bis ſechszig liegen. Dieſer ſäuerliche Saft wird ausgepreßt, und dient den Durſt zu ſtillen. Die Kerne machen den Grund der bekannten Choccolade aus; mit dieſem Artikel wird beſonders nach Italien, Spanien und Portugal ein beträchtlicher Handel getrieben. Die beßte, größte und beliebteſte Sorte Cacaokerne oder Bohnen liefern die Provinzen Nicaragua, Neu-Andaluſien und Venezuela im ſpaniſchen Amerika. Dieſe heißt man

im Handel caracquiſchen Cacao, und zieht ſolche von Cadix, wo die Waare nach Fannegas von hundert und zehn Pfund zu ſo und ſoviel Peſos verkauft wird. Die, welche unmittelbar darauf folgt, iſt der Cacao von Goyaquil, ebenfalls aus dem ſpaniſchen Amerika; doch gilt dieſer ſchon ein Drittel weniger im Preis. Die von Berbice, einer holländiſchen Kolonie in Amerika, iſt noch geringer und kleiner an Kernen, ſo auch die von Surinam und Maracaibo. Cacao aus Cayenne, deſſen es zweyerley Arten, nämlich rothe und graufärbige giebt, wie auch von Martinique, Grenada und Maragnan ſind unter allen Sorten dieſer Waare die gemeinſten und wohlfeilſten. Der letztere wird über Liſſabon, der von Cayenne und Martinique aber über Bourdeaux, Rochelle, Nantes, Havre und Marſeille zum Handel gebracht. Aller Cacao, er ſey von welcher Gattung man wolle, muß, wenn er für gute Waare gelten ſoll, recht rein und wohl geſiebt ſeyn, auch keinen dumpfigen oder ſonſt unangenehmen Geruch an ſich haben. Die Bäume werden jetzt ihres vorzüglichen Nutzens wegen in den ſpaniſchen, franzöſiſchen, portugiſiſchen und holländiſchen Kolonien fleiſig fortgepflanzt. Sie tragen jährlich zweymal Früchte, nämlich im Frühling und Herbſte. Das aus den Kernen gepreßte Oehl, an vielen Orten Cacaobutter genannt, iſt nicht nur ein Schmink- oder Schönheitsmittel, ſondern wird auch in den Apotheken gebraucht. Der Cacao von Caragua oder Caraccas kömmt in Gebinden, Ballen oder Suronen zum Handel. Zu Amſterdam giebt man auf den Ballen von hundert bis zweyhundert neun und zwanzig Pfund, zwey Pf. Thara; auf den von zweyhundert und dreyßig bis zweyhundert neun und vierzig, drey Pfund, und auf den von drittehalbhundert und darüber, vier Pfund. Iſt die Waare in Suronen, ſo giebt der Verkäufer bis auf neun und neunzig Pf., achte Thara, wiegt aber der Suron darüber, ſo zehn Procent. Die übrigen Sorten kommen in Ballen von dreyhundert Pfund w. o. m. Zu Marſeille giebt man auf den Cacao von den Inſeln, ſechs Pfund Thara und 1 Procent an Gutgewicht.

Cachu, Cachou, Catchou, oder Catechu, iſt ein verhärteter harzichter Saft, ſo von außen dunkel- oder ſchwärz-

schwärzlichroth, und innerlich braunroth aussieht; er hat einen anziehenden Geschmack, der anfänglich etwas bitter, hernach aber süsser und angenehmer auf der Zunge ist. Es hat übrigens keinen Geruch. Man bringt diesen Artikel aus Ostindien, vornämlich aus Japan, und zwar liefert das meiste die holländische ostindische Gesellschaft. Die Apotheker machen hieraus die bekannten Catechukügelchen und andere Präparate.

Cadis, zuweilen Cardis, aber unrichtig, ein feiner wollener, geköperter Zeug, der besonders in Languedok, Auvergne und Bigorre häufig gewebt, und sowohl im Reich als auswärts abgesetzt wird. Die von Montauban, Castres und Bagneres sind wegen ihrer Güte und Dauerhaftigkeit vorzüglich beliebt. Man hat ihrer von unterschiedlicher Güte, Stärke und Feine. Zu den feinen wird spanische Wolle genommen; zur Kette gemeiniglich aragonische, und zwar die Sorten, welche unter den Namen Campos, Viziedo und d' Osos negros bekannt sind. Zur Trame oder zum Eintrag kömmt Soria Segoviana. Die Cadis von Montauban werden gröstentheils in Schwarz oder Scharlachroth gefärbt. Der stärkste Absatz geschieht auf den Messen zu Bourdeaux und nach verschiedenen Gegenden in Italien. Die von Bagneres halten dreyßig Stab in die Länge. Die von Castres sind zum Theil breiter, zum Theil auch schmaler Art. Jene halten zwey und zwanzig bis vier und zwanzig Stab, und sind einen halben breit; die letzteren hingegen nur zwanzig, bis zwey und zwanzig Stab, und sind zwey Zoll und sechs Linien schmäler, als jene. Die von St. Hypolite, welche gar oft für Cadis von Montauban ausgegeben werden, halten acht und dreyßig bis zwey und dreyßig Stab; die Farben sind meistens in Grau, oder Scharlach. Die feinsten sind ein auch wohl zweymal geschoren. Der Artikel taugt besonders zu Winterkleidern.

Cadisée, auch façon de Cadis, ist ein tuchartiger und geköperter Rasch, von welchem mancherley Arten in den französischen Provinzen Poitou und Languedok verfertigt werden. Der Artikel wird, so wie auch die vorhergehende, bey uns in Deutschland mit gutem Erfolge nachgemacht.

Caens, eine Art französischer Serschen, welche sechs

Viertel einer franzöſiſchen Elle breit ſind, und hier und dort in Normandie gewebt werden. Die Stücke halten zwey und funfzig Ellen in die Länge. Auch heißt man ſo noch gewiſſe Sorten Tiſchleinen, die in und um Argentan, Falaiſe, Caen, Vire u. ſ. w. gemacht werden. Dieſe ſind zwey Drittel einer Elle breit und funfzig lang.

Caffa, die gröbſte unter den geſchnittenen Zeugarten. Sie wird mit Muſtern gewebt, ſo daß der Grund auf der rechten Seite glatt iſt, und der vorſpringende Flor, in dieſem glatten Grunde die Blumen hervorbringt. Der Flor iſt bald geſchnitten, bald ungeſchnitten. Der Artikel wird ungefärbt gewebt. Er war ehedem ſtark im Gange, iſt aber jetzt durch ſo viele neuere Zeuge ziemlich verdrängt worden. Zu Hamburg machte man vor Jahren die Menge, doch nun nicht mehr. Das meiſte wird noch zu Frankfurt am Mayn, Hanau, Offenbach ꝛc. verfertiget.

Caffee oder Kaffee, iſt eine Art von Saamen, welche man aus den Fruchtſchaalen eines Baumes erhält, der urſprünglich im glücklichen Arabien zu Hauſe iſt, und ſich von da beſonders nach Amerika und Oſtindien verbreitet hat. Die Venezianer ſind die erſten geweſen, die unter den Europäern dieſe Waare kennen gelernt. Sie wurde gegen das Ende des 16ten Jahrhunderts in Italien, und noch weit ſpäter bey uns in Deutſchland bekannt. Indeſſen hat ſich der Geſchmack an dieſem Getränke in unſerm Vaterlande deſto ſchneller und allgemeiner als bey den meiſten Nachbaren ausgebreitet. Die Holländer, Franzoſen und Engländer haben ſich im gegenwärtigen Jahrhundert aufs ſtärkſte bewetteifert, das Produkt anzubauen, wodurch denn der Preis ſehr heruntergegangen iſt. Dagegen hat ſich der Verbrauch faſt allenthalben erſtaunlich vermehrt. Im Jahr 1690. wurde der erſte Caffee auf der Inſel Java, und 1718 in Surinam gepflanzt. Ein paar Jahre nachher ward das Gewächſe auf den franzöſiſchen Antillen und in Cayenne eingeführt. Auf den Antillen iſt der Anbau ſeit der Zeit ſo emporgekommen, daß die Inſel Martinike und der franzöſiſche Antheil von St. Domingo allein jährlich über funfzig Millionen Pfund liefern. In Europa wird jetzt gröſtentheils martinikſcher, St. Domingo und ſurinamſcher

Kaffee verbraucht. Die rechten Kenner und wohlhabenden Leute, ziehen jedoch den von Mocka und der Insel Bourbon und Java vor, der aber höher im Preise gilt. Der arabische oder Mockakaffee, sieht gelblicht von Farbe aus, und kömmt besonders aus Jeucen über Cairo zum Handel. Unter den französischen Sorten ist der gelbe bourbonsche, und unter den holländschen der javansche so ins weißlichte fällt, der vorzüglichste. Auf diesen folgt der grüne bourbonsche. Nachher der von Martinik und Grenada. Der surinamsche unterscheidet sich von Martinikkaffee durch den Geruch und seine dunkelgrünere Farbe. Der von Guadeloupe und St. Domingo kommen einander gleich. Im übrigen hängt es viel vom Geschmack der Verbraucher ab, ob die oder jene Art in einem Lande den Vorzug haben soll. z. B. Die österreichischen Länder sind für den aus Martinik, Polen für den grünen St. Domingo, Holland und die Niederlande überhaupt für den surinamschen, Italien für den levantschen u. s. w. eingenommen. Der Kaffeebaum ist immergrünend, und erreicht in Indien eine Höhe von zwölf bis sechszehn Fuß. Sein Holz ist weich, biegsam, süßlicht von Geschmack, die Rinde aber weißlicht und glatt. Die Zweige stehen am Stamme hinauf, einander gegen über, und zwar so, daß ein Paar mit dem andern abwechselt. Die Blätter gleichen unsern Castanienblättern, sind etwa einer halben Spanne hoch, und zwey bis drey Finger breit, vornezu ziemlich spitzig, oben schön glänzendgrün, unten lichtergrün, übrigens aber weder von sonderlichem Geruch, noch Geschmack. Auf jedem Zweige bey den Blättern, wachsen gegen fünf Blumen, welche weiß, bisweilen röthlich, und von sehr starkem Geruch sind. Aus dem Kelche kommt ein kleiner Stiel herfür, daraus, sobald die Blume abfällt, die Frucht sich bildet. Diese ist erstlich grün, hernach wird sie lichtroth, und endlich dunkelroth. Die Früchte haben die Größe unsrer Kirschen, sind aber länglichter. Das äußere rothe daran ist die bloße Haut, unter welcher eine feuchte Materie sitzt, die eckelhaft süß schmeckt, und nach und nach vertrocknet. In der Mitte dieser Frucht befindet sich der Kern, oder das eigentliche brauchbare vom ganzen Gewächse. Oeffnet

man diesen Kern, so zeigt sichs, daß er aus zweyen Theilen besteht, die von außen länglichtrund, inwendig aber, wo die beyden Hälften zusammenstehn, glatt sind, und in der Mitte mit einer der Länge hinabgehenden Spalte versehen. Wenn die Frucht völlig reif geworden, sind diese Kerne ganz hart und grün, nach und nach verlieren sie aber diese Farbe, werden gelblicht, oder gelbweiß und auch immer härter. Der Baum blüht zweymal im Jahr, oder eigentlicher, trägt beständig Blüten und Früchte. Er wird entweder durch die reifen Beeren, oder durch Einleger fortgepflanzt. Das Gewächse verlangt ein etwas feuchtes und beschattetes Erdreich, trägt schon im dritten Jahr Früchte und hält bis ins vierzigste aus. In Arabien breitet man Binsenmatten unter die Bäume hin, und schüttelt die reifen Früchte herab; in Westindien läßt man diese durch die Negersklaven ablesen, und an der Sonne trocknen. Die Schaalen bringt man durch Hülfe der Mühlen herunter, oder die Kerne werden in hölzernen Mörseln gestoßen. Ein Kaffeebaum giebt im Durchschnitt drey bis vier, auch wohl mehr Pfund Bohnen. Der Käufer dieser Waare muß genau darauf sehen, ob sie etwa auf den Schiffen durchs Seewasser oder die Feuchtigkeit gelitten hat, welches man aus der Farbe und dem Geruch des Kaffees gar leicht abnehmen kann. Man nennt dergleichen marinirte Waare, und sie hat allemal einen eckelhaft bittern und salzigen Beygeschmack, den die Leute nicht wohl vertragen mögen. Man zieht übrigens den Caffee von Mocka oder Mochha über Livorno, Venedig, Marseille und London; den französischen aus Havre de Grace, Nantes, Bourdeaux, Dünkirchen, und Rochelle; den Grenadschen und andere Arten aus den englischen Antillen von London, Bristol ꝛc.; den von Java, Surinam und Berbice aus Amsterdam und Rotterdam; auch werden zu manchen Zeiten alle die vorgenannten Sorten eben so vortheilhaft von Kopenhagen, Hamburg und Bremen verschrieben. Der levantsche Kaffee ist in Ballen von sechs bis achthundert Pfund, worauf man zu Marseille sechs Pfund Thara rechnet. Der Kaffee aus den französischen Inseln ist in Futailles, Boucauds, Bariques, Quarts, Säcken ꝛc. Zu Nantes tharirt man die Gebinde, und giebt ein Procent Ausschlag.

ſchlag. Zu Rochelle wird der Artikel mit 1 Procent Gutgewicht und zwey Procent Rabat gehandelt. Zu Bourdeaux werden die Gebinde tharirt, und weiter kein Ausſchlag oder ſonſt was darauf gegeben.

Cagosanna, ſ. Ipecacuanha.

Cahors, heißt man die dickſten und beßten Arten unter den Pontacweinen, die über Bourdeaux in alle Gegenden der Welt ausgeführt werden. Sie werden in Tonneaux von vier Bariques gehandelt. Die Gattung iſt beſonders zu Kriegszeit, wo zahlreiche Armeen im Felde ſtehen, gar ſehr geſucht, weil ſie dann gegen die Rotheruhr vortrefliche Dienſte thut.

Cajantes, ſind Zeuge, die gewöhnlich aus Wolle, manchmal auch aus Seide und Wolle zugleich gewebt werden. Man verfertigt ſolche beſonders in und um Ryſſel und in andern Gegenden der Niederlande. Die Art fand vor einiger Zeit ſtarken Abgang in Holland. Man nennt ſie da auch noch Plemates, Calandres oder Grosgrains. Sie ſind drey Viertel, bis ſieben Achtel einer rynßler Elle breit, und etliche zwanzig bis vierzig ſolcher Ellen lang. Jetzt wird der Zeug auch bey uns, beſonders zu Hanau, Offenbach und Gera verfertiget.

Caillotis, heißt man im franzöſiſchen Handel die Suda, welche in ganzen Stücken iſt; dieſe wird der, ſo zermalmet worden, vorgezogen, und theurer verkauft.

Calabresa, neapolitaniſche Seide, welche größtentheils roh über Genua ausgeführt wird. Es giebt derſelben unterſchiedliche Sorten, die mit den Buchſtaben M. M. B., O. O. B., O. *B.* V., V und M. bezeichnet werden. Die feinſte Sorte führt das letztere Zeichen. Die Waare wird Pfundweiſe und mit ſechs und ein halb Procent Thara gehandelt.

Calabreſer, ein feiner italieniſcher Muſkateller, der im Neapolitaniſchen gezeugt wird, und beſonders nach Bourdeaux geht. Er wird abgezogener in Flaſchen gehandelt.

Caladaris, roth oder ſchwarz geſtreifte Cattune, die aus Oſtindien, vornämlich aus Bengalen zum Handel gebracht werden. Die Stücke halten acht franzöſiſche Stab in die Länge und ſind ſieben Achtel breit.

Calamacchi, eine Art ſeidener Zeuge auf Atlasart, die zu Genua gewebt werden. Sie halten zwey und ein Viertel Palmen in die

Breite und verſchieden in die Länge.

Calamande, ſ. Calmande.

Calamandrina, ſ. Gamanderlein.

Calamangis, Calamanganis, ſind baumwollene oſtindiſche Zeuge, die die holländiſche und engliſche Kompagnie nach Europa bringt. Die feineren oder ſogenannten Ponnicail, ſind anderthalb holländ. Ellen breit, und ein und zwanzig bis zwey und zwanzig Ellen lang; die andern, welche den Zunamen Mannapaar führen, ſind von gleichem Maaße, aber gröber in der Art, und deswegen auch ſchon wohlfeiler.

Calamank, ſ. Kalamank.

Calamatta, eine Art italieniſcher Seide, welche unzugerichtet über Genua ausgeführt wird.

Calambac, ein wohlriechendes und koſtbares Holz, das aus Oſtindien, beſonders von der Küſte von Malacca, aus Siam u. ſ. w. gebracht wird. Der ſtärkſte Handel mit dieſem Artikel geſchieht zu Batavia.

Calamink, eine Zeugart in Rußland, wovon unter Calmande ein mehreres vorkömmt. Sie wird in verſchiedenen Gegenden des ruſſiſchen Reichs in großer Menge gewebt, und über Archangel und Petersburg ausgeführt. Der Artikel wird nach tauſend Arſchin gehandelt, und iſt in Stücken von ſechszig ruſſiſchen Ellen. Es giebt feine und ordinaire Sorten. Das meiſte davon geht nach Holland und England.

Calamintha. ſ. Ackermünze.

Calamita bianca, ſ. Magnetſtein.

Calanca, oder auch Calancard, leinene oder auch baumwollene Zeuge, die weiß aus Oſtindien kommen, und hernach in England, Holland, Schwaben und der Schweitz gemalt oder gedruckt werden. Auch zu Piſa im Toſkaniſchen und Lucca werden viele gedruckt und über Livorno und Sinigaglia weit und breit verſchickt. Die Stücke halten vier und zwanzig Ellen in die Länge und vier bis ſechs Viertel in die Breite.

Calcatripa, ſ. Ritterſporn.

Calcedon, Calcedonier, Chalcedonier, l. Calcedonius, Carchedonius, ein halbdurchſichtiger, neblichter, harter Edelſtein, der nur einige wenige Farben an ſich hat; die Art wird entweder allein, oder bey den Achatadern zwiſchen in angetroffen. Es werden beſonders Pittſchaften, Bruſtbilder, und dgl. daraus geſtochen.

Die

Die schönste und beste Gattung ist die, in welcher das purpurroth, hellroth, oder himmelfarbigte mit weiß gemischt ist, so daß es durch Brechung der Sonnenstrahlen einen schönen Regenbogen vorstellt. Man findet dieses Gestein in den böhmischen, schlesischen, und andern Gebirgen, aber doch wird der orientalische Calcedonier am höchsten geschätzt.

Calcernier, ein vortreflicher Franzwein, der an den Ufern des Rhoneflusses in der Grafschaft Avignon gezeugt wird.

Calendula, s. Ringelblume.

Calfonium, s. Colophonium.

Caligan, s. Tansjebs.

Callavvaphoe, s. Bethilles.

Calliaturholz, s. Sandel.

Callitrichum, s. Frauenhaar.

Calmandar, sind gedruckte oder gemahlte ostindische Gewebe, die fast mit den Chits einerley Aussehen haben. Es giebt ihrer allerhand Arten, die vorzüglich zu Bettdecken, Schlafröcken, Uiberzügen, Tisch- und Taschentüchern angewandt werden. Man sehe des mehreren unter Chits.

Calmang, oder Calmank, fr. Calmande, oder Calamande, ist ein bald einfärbiger, bald bunter, gemusterter, gestreifter oder geblumter, wollener Zeug. Er ist nur auf einer Seite rechts, und wenn er mit dem Kalander eine vorzügliche Glätte erhalten hat, nennt man ihn in Deutschland wollenen Atlaß. Calmank wird gewöhnlich nur von Wolle gemacht, in einigen Fabriken mischt man aber doch auch Ziegenhaar oder wohl gar Seide darunter, wodurch der Zeug noch ein bessers Aussehen gewinnt. Die feinsten und besten werden in England gemacht; die sächsische, holländische und niederländische, kommen ihnen aber jetzt schon sehr nahe. Von den englischen, die auch Satinets heißen, liefern Norwich, Bristol, Colchester und London eine ungeheure Menge zum Handel. Von den französischen sind die, so zu Ryssel, Rheims und Amiens gewebt werden, die vorzüglichsten. Dornick in den österreichischen Niederlanden verfertigt nun auch gute Sorten. Die sächsischen werden zu Gera, Krimmitzschau u. a. in großer Menge gemacht, und fast in allen Gegenden von Europa abgesetzt. Sie sind noch zur Zeit die einzigen, welche in Ansehung der Güte und Preiswürdigkeit mit der englischen Sorte concurriren können; denn die magdeburg-

burger und berliner, ob sie gleich nicht zu verachten sind, haben doch weder das schöne Aeußere, das die englischen so sehr empfiehlt, noch ebendenselben wohlfeilen Preis. Die, welche die österreichischen Länder liefern, sind noch theurer, können also nur im Lande selbst verbraucht werden, wo der Souverain durch den Verbot anderer Sorten, die Sache allenfalls wohl erzwingen mag. Schlesien, das doch bekanntlich so schöne Wolle hat, hats in dieser Manufactur noch gar nicht weit gebracht, es macht nur geringe und unansehnliche Calmanken, die blos für die Landleute und das gemeine Volk taugen. Leubus, Trebnitz, und andere Oerter in Schlesien haben sich auf diese Weberey gelegt. Aber leider! versteht man da von der Zurichtung, welche bey dieser Zeugart einen sehr wesentlichen Punkt ausmacht, wenig oder gar nichts. Die berliner glatten, auch gestreiften Satine und Calmanken sind drey Viertel einer berliner Elle breit, und dreißig Ellen lang.

Callaparty, eine Art Baftas, die uns die Dänen aus Ostindien zuführen. Man hat ihrer unterschiedliche Sorten, als solche, die siebzehn und eine halbe Elle in die Länge, und eine und drey Achtel bis sieben Sechszehntheil in die Breite halten; dergl. die achtzehn Ellen lang, und eine und sieben Sechszehntheil breit; dergl. die siebzehn Ellen lang, und eine und fünf Sechszehntheil, bis drey Achtel breit, dergl. so sechszehn bis siebzehn Ellen lang, und eine und drey Achtel breit sind, feine Sorten von siebzehn bis achtzehn Ellen u. s. w.

Callevvappen, oder Callvap, ostindische baumwollene Zeuge, welche die k. dänische asiatische Kompagnie von Tranquebar zum Handel bringt. Es giebt deren verschiedene Arten, nämlich solche, die neun kopenhagner Ellen in die Länge, und funfzehn Sechszehntheil bis eine Elle in die Breite halten, ferner, welche zehn und eine halbe bis zwölftehalb Ellen lang, und eine und drey Achtel bis fünf Sechszehntheil breit, und solche, die eilf bis zwölfe lang, und eine und drey Achtel, bis sieben Sechszehntheil breit sind. Endlich eine kurze Sorte, die nur acht Ellen lang und vier Viertel breit ist.

Calmoucks, nennt man eine Gattung Londontücher, welche in Languedok, besonders

bers um Caſtres häufig verfertiget, und in und auſſerhalb Frankreich abgeſetzt werden. Es giebt glatte, geſtreifte und auch broſchirte. Die breiteren ſind fünf Viertel eines Stabs breit, und achtzehn bis zwanzig Stab lang, die ſchmalen aber halten nur ſieben Zwölftel in die Breite, aber vier und dreyßig bis acht und dreyßig Stab in die Länge.

Calmus, Ackerwurz, Acorus, Calamus aromaticus, ein bekanntes Schilfgewächs, das an ſumpfichten Orten, in Teichen und dergl. überall in Menge gefunden wird. Es hat Blätter wie der Schwertel, doch etwas ſchmäler, auch einen glatten Stengel mit vielen kleinern Zweigen, und oben ſchießen kleine Zapfen hervor, wie bey den Haſelnüſſen. Die Wurzel hat einen ſcharfen, und beiſſenden Geſchmack, und ziemlich angenehmen Geruch. Sie wird in großer Menge mit Zucker überzogen, und von Canditorn und Materialiſten abgeſetzt. Vorzüglich verbrauchen die polniſchen Juden viel von dieſem Artikel, und verſehen ſich damit aus Leipzig, Danzig, Breslau u. a. O. Nicht nur die rohe Wurzel, ſondern auch verſchiedene Präparate aus dem Calmus werden in Apotheken geführt. Die beßten Wurzeln ſind die, ſo noch friſch, recht zähe, auch von den Faſern wohl geſäubert ſind; auch müſſen ſolche eine friſche Farbe haben, guten Geruch geben, und eine Bitterkeit auf der Zunge ſpüren laſſen, die nichts widerliches an ſich hat. Ihre Kräfte beſtehen im Erwärmen, und in Stärkung des Magens. Eine andere Art Calmus iſt die, welche wir aus der Levante bekommen; dieſe iſt eigentlich keine Wurzel, ſondern beſteht aus dünnen Stengeln, welche auswendig gelb, inwendig aber weiß, und mit einem ſchwammichten Mark angefüllt ſind. Dieſer Calmus iſt viel ſtärker gewürzt, als unſer einheimiſcher, iſt aber ſelten zu haben, daher die einheimiſchen Sorten faſt immer ſtatt ſeiner gebraucht werden.

Calmusgerten, ſ. Sandriedgras.

Calquiers, eine Art oſtindiſcher Taffente, die die Franzoſen zu Verkauf bringen. Ihre Länge und Breite iſt verſchieden.

Caltha, ſ. Ringelblume.

Calviſon, heißt ein weiſſer franzöſiſcher Clairet, der beſonders über Cette ausgeführt wird. Er iſt in Stückfäſſern von fünf und vierzig Vierteln.

Calx,

Calx, ſ. Kalk.

Camarones, auf den philippiniſchen Inſeln Rehhäute, welche getrocknet, und ſo zum Handel ausgeführt werden.

Cambajaſteine, eine Art oſtindiſcher Granaten, die die Dänen nach Europa bringen. Sie werden nach tauſend Stück gehandelt, und ſind wie unſere europäiſchen Granaten geſchliffen.

Cambayer, ſind oſtindiſche Zeuge, die die Dänen von Tranquebar nach Europa einführen. Die Stücke halten entweder eilf bis zwölf Ellen, oder vier und zwanzig bis fünf und zwanzig; die einen und die andern ſind fünf Viertel bis eine Elle und fünf Sechszehntheil breit. Eine kurze Sorte, von welcher vier Coupons aufs Stück gerechnet werden, hält in die Länge nur drittehalb Ellen, und in die Breite eine Elle und fünf Sechszehntheil. Dieſe ſind eigentlich Schürzen.

Cambrays, ſind batiſtene Leinwanden, die man ſonſt in Frankreich auch Claires nennt, eigentlich eine Art dünner Batiſte. Man macht ſolchen vorzüglich um Valenciennes, und St. Quentin. Die erſteren ſind zwey Drittel eines Stabs breit, und zwölf und einen halben lang; dieſe koſten nach der Feine ſechs und zwanzig bis hundert und neunzig Livres das Stück. Man macht da auch welche, die fünf Achtel oder drey Viertel breit ſind. Dieſe Sorte koſtet etwas mehr, nämlich acht und zwanzig bis zweyhundert Livres. Die andern, oder die von St. Quentin, halten drey Viertel Stab in die Breite, und vierzehn und einen halben in die Länge. Dieſe und jene Sorten werden zu Nivelles in den öſterreichiſ. Niederlanden und zu Hirſchberg im ſchleſiſchen Gebirge nachgemacht. Die von Nivelles kommen den franzöſiſchen ſehr nahe; aber die hirſchberger ſchon weniger, beſonders in den feinern Arten. Seit einiger Zeit liefert auch Troyes in Champagne dergl. feine Gewebe, die eben ſo zugerichtet werden, und den ächten Cambraytüchern ſehr ähnlich ſind.

Cambreſine, heißt man eine levant Leinwand, die wegen ihrer Aehnlichkeit mit der Kammertuche, von den Franzoſen dieſen Namen erhalten hat. Es wird damit zu Cahira, Smyrna und in mehreren Orten ein wichtiger Handel getrieben. Eine Art davon heißt

heißt man Mamoudis. Sie sind zwölf Stab lang.

Camee, Camæus, bedeutet solche Onyxsteine, auf welchen eine Schicht braun oder schwärzlichten Sardonix oder Carneols liegt, welches zur Vorstellung von allerhand Figuren besonders bequem ist. Man heißt die so verfertigten antiken Bildersteine überhaupt Cameen, von ihrem ersten Erfinder, Domenico de' Camei, einem italienischen Künstler.

Camelot, s. Kamelot.

Camelotine, in Frankreich ein dünner auf Kamelotart gewebter Zeug, der besonders in Flandern, Champagne ꝛc. verfertiget wird. Man hat den Artikel von verschiedener Länge und Breite.

Camillen, Chamomillen, lat. chamomillæ, sind bekannte gelbknöpfichte, mit weissen Blättern besetzte Blumen. Es giebt ihrer zweyerley Arten, nämlich Feldcamillen, auch Hermel, lat. chamomilla vulgaris, oder chamoemelum, und römische, oder Gartencamillen, l. Leucanthemis odorata. Das Kraut von beyden, und auch die Blumen, werden in Apotheken gebraucht. Man macht hieraus verschiedene Präparate. Sie lassen sich auch zur Färberey auf Wolle und Baumwolle anwenden.

Camisöler, fertige, ital. Camisciole, von Atlaß, Moir und dgl., wie auch gestrickte, damit wird in Italien ein ansehnlicher Handel getrieben. Sie kommen besonders aus Frankreich, Neapel, und Meyland.

Camojano, ein sehr guter Wein aus dem toskanischen Staate, man sehe ein mehreres unter dem Titel toskanische Weine.

Campane, Benennung, welche man einer gewissen Art Frangen oder Franzen von Gold, Silber, oder Seide giebt, wenn solche mit kleinen Troddeln oder Flocken, die wie Glöckchen aussehen, versehen sind. Sie werden insonderheit zu Kirchenornat und Kleiderbesetzungen angewandt. Auch führen diesen Namen gewisse Arten von zwirnenen oder seidenen Spitzen mit Bogen.

Campatillas, eine besondere Gattung wollener Zeuge, die zu Brügge in Flandern gewebt, und nach Spanien ausgeführt wird.

Campecheholz, s. Blauholz.

Campher, l. camphora, ein schneeweißes, durchscheinendes, und harzichtes Gummi, das vornämlich

in

in Japan und auf der Insel Borneo in Ostindien vom Laurus camphora gewonnen wird. Die ostindischen Handlungsgesellschaften bringen den Artikel roher nach Europa, wo er hierauf in England, Holland und Venedig geläutert oder raffinirt wird. Die Handgriffe, welche dazu erfodert werden, sind bis jetzt nur allein den Europäern eigen. Der Sorten, die zur Handlung kommen, sind eigentlich drey: camphora nativa, oder roher Campher, und geläuterter oder raffinirter in runden etwas ausgehölten Scheiben, von ungefähr zwey Pfund im Gewicht, und in grobes dunkelblaues Papier eingeschlagen; und endlich eine Sorte aus Amerika, die uns die Engländer zuführen. Diese letztere ist besser und theurer, als die ostindischen Arten; sie gilt fast noch einmal so viel im Preise. Der beßte geläuterte Campher muß schön weiß, dabey klar und glänzend seyn, auch keine gelbe Flecken haben. Wenn man im Kramhandel die Scheiben aus den Papieren nimmt, und solche anbricht, so muß Leinsaat oder ein wenig Pfefferkörner hinzugethan werden, weil sein flüchtiges Wesen sonst leicht verfliegt. Der Campher hat eine schweiß- und gifttreibende Kraft, weswegen er wider hitzige Fleckfieber, Wechselfieber, Entzündung der Augen und andere Gebrechen mit Nutzen gebraucht wird. Die Apotheker verfertigen daraus ein Oehl, eine Essenz, Spiritus, Salben und s. w. Er wird mit sauren Dingen, am beßten auch mit Mandelöhl aufgelöst.

Campherholz, eine ostindische Holzart, die wie Campher riecht und schmeckt. Sie sieht röthlichtbraun, licht und streifig, aus. Man sieht sie in Deutschland selten; aber die holländischen Materialisten führen solche. Es wird in Indien auch zum Bauholze genutzt, und man verfertigt da zu Lande allerhand Möbeln daraus.

Campos, eine Gattung Wolle aus Arragonien, die besonders nach Frankreich geht, und da in den Zeugfabriken Verbrauch findet.

Camugliano, s. toskanische Weine.

Canadas, heißt man im Handel eine gewisse Art feiner Bettdecken, die besonders um Darnetal in Normandie verfertiget, und nach Boston und andern Oertern in Nordamerika häufig ausgeführt werden.

Canadelle, ein kleiner schmackhafter

hafter Fisch, welcher der Form nach dem Meerpärsch gleicht, und vornämlich um Istres in Provence gefangen wird. Man verführt ihn bis nach Venedig und in andere Gegenden von Italien.

Canarienseet, nennt man einen weissen, süssen, angenehmen und starken Wein, den die canarischen Inseln in Menge zum Handel liefern. Er kommt in Bott von zwey Pipen, welche zu Amsterdam vier bis fünf und zwanzig Steckan, und in Hamburg hundert und dreyßig Stübchen, auch wohl noch etwas darüber, messen.

Canarischer Saame, oder Canariensaame; in der Botanik wird das Kraut, so diesen Artikel liefert, Phalaris genannt. Die Franzosen nennen denselben graine de Canarie, die Italiener aber Scagliuolo oder Scagliuola. Er ist glänzend und strohfärbig, auch fast unserm Leinsaamen ähnlich; nimmt man die äußere, glänzende Schaale weg, so findet man darunter ein mehlreiches Körnchen, das von außen schwärzlich, inwendig aber weiß aussieht. Dieser Saame wächst besonders in Sizilien in großer Menge, und zwar theils von sich selbst, theils durch den Anbau. Er dient nicht nur zu Vogelfutter, sondern die Franzosen und Genueser gebrauchen ihn auch, um den wollenen und seidenen Zeugen einen schönen Glanz zu geben. Auch preßt man daraus ein schmackhaftes Oehl, das recht gut in Speisen zu gebrauchen ist. Es wird mit dem Canariensaamen besonders in Sizilien und zu Amsterdam ein artiger Handel getrieben. In der Medicin wird solcher ebenfalls, und zwar als ein eröffnendes Mittel angewandt.

Canaster, s. Kanaster.

Canavvouvv, heißt man in Holland eine geringe Sorte Varinas, die schlechter als die ächte ist, und auch viel wohlfeiler verkauft wird.

Cancamum, eine Art Gummilack, welche in Brasilien im südlichen Amerika, und auf St. Christoph, eine der Barloventoinseln, gewonnen wird. Ihr Gebrauch ist in der Medicin.

Cancer, s. Krebs.

Candirte Sachen, Candirtes, heißt man allerhand mit geläutertem Zucker überzogene Früchte, Blüten, Gewürze, Wurzeln und dgl. Sie werden zwar überall und in allen Ländern verfertiget, doch sind vorzüglich manche Oerter, und besonders die in der M

wärmeren Erdſtrichen wegen ihrer ſchmackhaftern Früchte und geruchreichern Blumen und Gewächſe in dieſem Fache berühmt. So hat z. B. Genua den Ruhm, daß die da candirte Citronate, kleinen grünen Pomeranzen, Pflaumen, Aprikoſen und dgl. vortreflicher Art ſind. In Frankreich ſind vorzüglich im Rufe: Beziers und Montpellier in Languedok, welche Orte herrliche candirte Früchte, Syrupe, Bonbons u. ſ. w. liefern; wie auch Tours in Touraine, Metz und Nancy.

Caneel, ſ. Zimmet.

Caneel, weiſſer, ſ. Zimmet weiſſen.

Canefice, nennt man im franzöſiſchen Handel die Purgier- oder Rohrkaſſien.

Canella, oder auch Canellata, eine Art Zuckerkörner, welche aus kleinen mit geläutertem Zucker überzogenen Stückchen Zimmt beſtehen. Sie kommen beſonders aus Meyland zum Handel.

Canella, ſ. Zimmt.

Canevas, auch Belesmes, eine Art hanfener Leinen, die in Frankreich, vornämlich in Perche gewebt, und in Menge nach Rouen, Paris, St. Quentin und anderwärts ausgeführt werden. Sie dienen zu Strohſäcken und dgl.

Cangam, ſ. Bethilles.

Canis, ſ. Hund.

Canna, ſ. Rohr.

Cannabis, ſ. Hanf.

Cannefas, ſ. Kannefas.

Cannélé, eine Art feiner Droguette, die beſonders zu Rheims gewebt werden. Sie finden in Spanien, Portugal und Italien Abſatz. Auch nennt man Cannelés oder carrelés, zu Lyon, die reichen Atlaße, und zu Rouen gewiſſe Zeuge aus Seide und Baumwolle, die ſieben Sechszehntheil eines Stabs breit ſind, und vornämlich zu Mannskleidern gebraucht werden.

Cannequin, heißt man eine Sorte weiſſer Cattune, oder baumwollener Tücher, die die Franzoſen aus Oſtindien holen. Sie ſind viereckig zuſammengelegt, und acht Stab lang. Man braucht ſolche zum Handel am Gambia und in Senegal.

Cannevas, rohe hanfene Leinen, die um Vimoutiers in Normandie gewebt werden. Sie ſind gelblich von Farbe, und werden inſonderheit zu Miedern und Schnürleibern für Frauenzimmer angewandt. Man ſehe auch im Artikel Kannefas.

Cannonao, ein lieblicher Muſcateller, der um Cagliari

in

in Sardinien gezeugt wird, und durch ganz Italien beliebt ist.

Cannos, heißt man eine Sorte Basins, welche Zittau in der Oberlausitz häufig zum Handel schickt. Sie sind vier Viertel breit, und in Weben von zwey und siebenzig leipziger Ellen. Man hat auch solchen, die sechs Viertel breit sind.

Cante-perdrix, ein sehr angenehmer Provencerwein, und eine Art feinen Muscatellers, die in Frankreich und auswärts auf die beßten Tafeln gesucht wird. Sie kömmt dem berühmten St. Laurent ziemlich nahe.

Cantharides, s. spanische Fliege.

Cantillien, fr. Cannetille, sind Stückchen von Gold- oder Silberdrate, welchen man, durch Hülfe eines Rades, auf einer langen Dratnadel dicht aneinander aufgewunden hat, wodurch er denn die Gestalt eines hohlen, sehr engen und dünnen Röhrchens annimmt. Es giebt dessen dreyerley Arten, nämlich, feine Cantillien, Glanzcantillien, und Perlcantillien, unter welchen die letztere die kostbarste ist. Die erstere wird von Drat Nro. 872. verfertiget, und zu feineren Stickereyen angewandt. Die andere macht man von Nro. 4 und 6. Die Perlcantillien werden von den Stickerinnen zur sogenannten Sternarbeit verbraucht, wozu man jetzt auch noch eine Gattung Kraußcanetillien genannt, verwendet.

Caoutchou, eine Art von elastischem Gummi, das von der Pflanze, welche in der Botanik Hevea guianensis genannt ist, gewonnen wird. Sie wächst im französischen Guiana in Südamerika. Herr Aublet hat solche zuerst bekannt gemacht. Der Baum trägt kleine eßbare Kerne oder Nüsse. Um das Gummi zu gewinnen, macht man in den Baum mehrere Einschnitte; so lange es flüssig ist, kann man ihm jede beliebige Form geben. Man überstreicht daher ein Gefäß damit, dessen Gestalt man etwa herausbringen will, und wenn dieser Ueberzug verhärtet ist, trennet man ihn durch Wasser, oder man zerschlägt das irdene Gefäß in Stücken. Auch macht man von diesem Gummi Fackeln, die vortreflich leuchten. China liefert ebenfalls von diesem Artikel zur Handlung. Es giebt dessen dreyerley Sorten, die der Farbe nach von einander zu unterscheiden sind; nämlich

blaues, gelbes, und rothes. Das gelbe ist recht hellgelb und so klar wie der schönste Bernstein; das dunkelrothe ist völlig undurchsichtig. Eine vierte Art ist schwarz. Diese letztere besitzt die meiste Elasticität. Die Form des Caoutchou ist gewöhnlich die einer drey Finger dicken Kugel.

Caper, s. Ziegenbock.

Capilli Veneris, s. Frauenhaar.

Capiresti, heißt man zu Livorno und Genua die auserlesenen großen Corallen, die beym Sortiren, wenn eine Parthie nach verschiedenen Farben eingetheilt wird, ausfallen, und also einzeln verkauft werden. Sie sind gewöhlich in sechs Farben oder Nummern, aber in schwächeren Maschen, als die übrigen Sorten.

Capoc, Capock, oder Capuck, ist das Produkt von einem Baume, der hier und dort in Ostindien von selbst wächst. Dasselbe ist der Baumwolle sehr ähnlich. Die Indier bringen es in Säcken von Baste häufig in die Niederlassungen der Europäer, wo man es statt der Federn in die Bettdecken und Materazzen stopft.

Capot-Cappern, heißt man im Handel die schlechteste Sorte der französischen Cappern.

Capot-Tücher, eine Art langhäriger Zeuge, die besonders zu Ryssel in Flandern gewebt werden, und in allen Provinzen des Reichs, in Spanien, Amerika u. s. w. Absatz finden.

Cappern, s. Kappern.

Caprea, Capreola, s. Gemse.

Caprifolium, s. Geibsblatt.

Capsicum, s. Pfeffer.

Capucines, in Provence, besonders zu Aix, Toulon und Marseille, die allerfeinste und theuerste Sorte der dasigen Kappern.

Capuck, s. Capoc.

Capullo de seda, im spanis. Handel die schlechtesten Sorten von der levantschen Seide.

Cap-Weine, sind vortrefliche Arten Weine, die am Vorgebürge der guten Hofnung von Weinstöcken gewonnen werden, die man theils aus Persien, theils von Madera und aus Frankreich dahin verpflanzt hat. Sie sind bey uns in Europa unter dem Namen Constantiaweine bekannt, und werden nur allein von der holländisch ostindischen Kompagnie zum Verkauf gebracht. Sie sind nur für reiche Schwelger, indem sie außerordentlich hoch im Preise zu stehen kommen. Es giebt weisse und auch rothe. Diese und

jene

jene gelten bey den Verkäufen von hundert und sechszig bis an tausend holländschen Gulden, die Ame. Der sogenannte Peterwein, wovon es gleichfalls blanke und rothe Sorte giebt, gilt etwas weniger, nämlich hundert und zwanzig bis siebenhundert Gulden und darüber; der Pontac vom Cap aber acht bis neunhundert Gulden.

Caput mortuum, oder Todtenkopf, vom Vitriol, ist ein Handlungsartikel, der hier und dort in den Materialhandlungen vorkömmt. Er ist das Ueberbleibsel von diesem Minerale, welches nach der Destillirung zum Vorschein gekommen; eigentlich eine rothe Erde, die theils in der Apotheke, theils auch in den Tabakfabriken zum Färben des Schnupftabaks gebraucht wird. Die Waare wird Centner und Pfundweise gehandelt.

Carabe, s. Agtstein.

Caragach, eine feine Sorte des Baumwollengarns, welche aus Smyrna nach Marseille gebracht wird. Man verkauft sie da nach Cronen von vier und sechszig Sous.

Caramel, nennen die Franzosen eine gewisse Art des starkgesottenen Candiszuckers, womit hernach allerhand Früchte überzogen werden.

Carannaharz, Gummi Carannae, ist ein hartes und zähes Baumharz, das auswendig grau, oder gelbschwarz, inwendig aber wie unser gewöhnliches Harz aussieht. Es hat einen schleimichten und bittern Geschmack, aber angezündet giebt es einen guten Geruch von sich. Es rinnt von Bäumen, die häufig um Cartagena in Neuspanien wachsen. Man bringt solches in breiten Stücken oder Kuchen zum Handel, die in Binsenblätter eingewickelt sind. Es wird besonders zu Wundbalsam und Pflastern in den Apotheken verbraucht.

Carbones fosiles, auch carbones petrae, s. Steinkohlen.

Carbonetti, heißt man zu Livorno eine Art Corallen, die sehr dunkel oder ins schwärzlichrothe fallen; daher sie auch verhältnißmäßig wohlfeiler, als die schönen hochrothen, gelten.

Carbunkel, oder Carfunkelstein, l. carbunculus, ein kostbarer Edelstein, der nach der Alten ihrer Meynung vorzüglich im Finstern einen großen Glanz geben sollte. Nach den Beobachtungen der Neuern giebt es keine solche Steine,

oder sie müssen seitdem diese sonderbare Eigenschaft verlohren haben. Heut zu tage aber giebt man diesen Namen noch manchmal den Rubinen, wenn diese schon von einer außerordentlichen Größe sind.

Carcanes, heißt man ostindische Zeuge, die uns die dänisch asiatische Gesellschaft liefert. Sie halten vier und zwanzig kopenhagner Ellen in die Länge und sind fünf Viertel breit.

Carcasoner Tücher, eine Sorte französischer Tücher, welche um die Stadt gleiches Namens in Languedok gewebt, und theils nach der Levante, wie auch nach der Küste von Guinea, theils nach den französischen Kolonien ausgeführt werden. Sie bestehen aus vielerley Sorten, z. B. Londrins séconds, breiten Londres, façon d'Elbeuf, façon de Sedan, und sogenannten feinen Tüchern, die insonderheit nach Italien gehen.

Carcharias, s. Seehund.

Cardamome, l. cardamomum, Cardamomkörner, ein bekannter Gewürzartikel, den uns Ostindien liefert, und der von dreyerley Art ist. Cardamomen von Malabar, cardamomum minus, ist die kleinste, beste und theuerste Sorte dieser Gewürzkörner, welche über Holland und England zum Handel gebracht wird. Cardamomen von Java, sind etwas größer und schon wohlfeiler als jene; diese werden nur von den Holländern geliefert. Cardamomen von Ceylon in langen Schooten, sind die geringsten und wohlfeilsten; sie kosten nur etwa den dritten Theil, was die andern gelten. Sie werden gleichfalls nur von Holland zugeführt. Alle diese Sorten werden sowohl in Arzeneyen zu Ermärmung und Stärkung des Magens, als auch zum Abziehen der Brantweine und von Canditorn gebraucht. Der stärkste Handel wird damit in den nördlichen Ländern getrieben.

Cardetschen, Cartätschen, oder Kardätschen, sind bekannte viereckigte Werkzeuge von Leder, wodurch nach einer gewissen durchstochenen Forme, gebogene eiserne Dräthe Reihenweise gesteckt und befestiget sind. Sie werden in solchen Oertern, wo viele Tuchmacher und Wollkämmer sich befinden, von einem besondern Handwerke, das man die Krempelsetzer nennt, verfertiget. Von diesem kaufen sie die Tuchmacher um damit die Wolle zum Spinnen zu bereiten. Krempeln und Cardetschen nimmt man zwar gewöhnlich

lich in einerley Sinne, doch versteht man eigentlich unter Krempeln die gröberen und unter den andern die feineren Werkzeuge, die in den Tuchmanufacturen zur Zuberitung der Wolle unentbehrlich sind. Es giebt deren verschiedene Arten, welche durch die Anzahl ihrer Zähne, und die Dicke des Eisendraths von einader zu unterscheiden sind. Nach den mancherley Bearbeitungen, welche mit der Wolle vorgenommen werden sollen, müssen auch diese Werkzeuge mit mehr oder weniger Zähnen versehen seyn, und aus gröberm oder feinerm Drathe bestehn. Die ersten, welche Reiß- oder Brechkämme genannt werden, haben die wenigsten Zähne. Die Krempeln zur andern Arbeit heissen Krempelkämme; sie haben mehr Zähne, und zwar von feinerm Drathe. Die zur dritten Art werden Schrobel genannt. Hirauf folgen nun die eigentlichen Cardetschen, welche noch zartere Zähne als jene haben; und endlich die sogenannten Kniestreichen oder Kniestreicher, die mit gar sehr feinen und dünnen Zähnen, oder Häckchen versehen sind. Alle diese Werkzeuge überhaupt, sollen von trocknem Holze gemacht seyn, gleich hohe Reihen Zähne haben, damit sie alle gleich fassen können, und übrigens weder offen noch geschlossen seyn. Die feinsten und besten werden in Holland und England verfertiget; doch macht man auch hier und dort in Deutschland, besonders zu Nürnberg, Aachen, und Zwickau welche, die recht gut sind. Eine andere Gattung von Cardetschen, oder eigentlicher, Carden, macht man aus Distelköpfen, von diesen sehe der Leser unter Carden nach.

Carden, carduus fullonum, fr. chardons, erhält man von einem Gewächse, das viel ähnliches mit einem Distelkopfe hat, fast allenthalben wild wächst, oder doch wenigstens angebaut werden kann. Man braucht den Artikel in der Tuchbereitung zum Rauhen oder Aufreissen, wodurch das sträubige Haar herausgezogen, oder der Unrath des Filzes, welchen die Walke verursacht hat, weggenommen wird. Es giebt wilde Carden, deren sich aber die Tuchbereiter darum nicht bedienen können, weil solche gerade Stacheln haben, hingegen die gepflanzten sind alle mit krummen Häckchen; je feiner nun und stärker diese Hacken sind, für de-

ſto beſſer werden auch die Carden gehalten. Man giebt den alten Carden noch vor den friſchen den Vorzug, weil die Hacken an den letzteren weicher ſind, als an den alten, die ſchon ausgetrocknet ſeyn müſſen. Der Artikel wird zwar beſonders um Bologna in Italien, und Rouen und Sedan in Frankreich gezeugt, und von daher in großer Menge zum Handel gebracht, aber man gewinnt ihn auch bey uns in Deutſchland ſchon von ziemlicher Güte, beſonders um Halle und um Bamberg. Die Waare wird zu Rouen nach Manne oder Banne, eine Art viereckiger Körbe die von Weidengerten oder geſpaltenem Caſtanienholze geflochten ſind, gehandelt.

Cardiaca, ſ. Herzgeſpankraut.

Cardies, oder Cardis, ein Zeug von gekämmter Wolle, der zuerſt in Frankreich verfertigt worden, jetzt aber auch hier und dort in Deutſchland nachgemacht wird. Er iſt etwas beſſer als Raſch, kömmt dem Soy gleich, und wird beſonders zu Unterfutter angewandt. Wenn er allein aus Wolle gewebt worden, auch gewalkt, und ſo zugerichtet worden iſt, daß er aufläuft, und die Geſtalt und das Ausſehen des Tuchs erhält, ſo nennt man ihn bey uns Walkraſch. Zu Hof im Vogtlande aber heißt er ſodann gewalkter Cardies, und wenn er doppelte Breite hat, Landſarſche.

Cardinalshüte, eine Art ſuperfeiner rother Hüte für die Cardinäle der römiſchen Kirche, die bloß in England verfertiget werden. Man macht ſolche von lauter feinen Caſtorhaaren und ſie koſten ſchon an Ort und Stelle fünf bis ſechs Guineen, das Stück.

Cardobenedicten, Bornkraut, geſegnete Diſtel, lat. carduus benedictus, acanthus germanicus, attractilis hirſutior, ein Gewächſe, das bey uns in Gärten gezogen wird. Es hat eine länglichte weiſſe Wurzel; der Stengel iſt äſticht, wollicht, und kriecht auf der Erde. Die Blätter ſind ſchwarzgrün und am Ende eingeſchnitten. Die Stengel bekommen kleine runde, wollichte Knöpfgen, die mit ſpitzigen Blättern und Dornen verſehen ſind; dieſe tragen gelbe Blüte, worauf ein blaßgelber Saame zum Vorſchein kömmt. Nicht nur die Blätter davon, ſondern auch die Wurzel, ſamt der Wolle von den Blättern, werden in der Medicin gebraucht.

braucht. Es werden daraus allerhand Arzneymittel zubereitet.

Cardopatii radix, ſ. Eberwurz.

Carduus benedictus, ſ. Carbobenedicten.

Carduus fullonum, ſ. Carden.

Carduus Mariae, ſ. Marienditſtel.

Carduus ſativus, ſ. Artiſchocken.

Carduus vulgaris, ſ. Diſtel.

Caredaris, heißt man oſtindiſche baumwollene Zeuge, die die däniſch aſiatiſche Geſellſchaft von Tranquebar zu Verkauf bringt. Sie ſind zum Theil vierzehn kopenhagner Ellen lang, und eine und drey Achtel breit. Superfeine Caredaris oder Carradarer, ſind in Stücken von ein, bis zwey und zwanzig ſolcher Ellen, und eine und ſieben Sechszehntheil, bis ſechs Viertel breit. Eine andere Sorte nennt man Donacolly, davon ſehe man unter dieſem Titel.

Carelé, oder Carrélé, ein Zeug von Kameelhaar, der urſprünglich in Frankreich verfertigt worden, heut zu tage aber faſt ganz aus der Mode iſt.

Carfunkel, ſ. Carbunkel.

Cargaison linnen, eine ordinaire Sorte Bretagnes, welche von Rennes aus, zum Handel kommen.

Caribous, oder peaux de caribou, nennt man im franzöſiſchen Handel die Rennthierhäute, die aus Nordamerika eingeholt werden.

Cariche, in Italien die Feigen.

Carizets, eine Art Multong, die in Poitou, beſonders zu Fontenay-le-Comte aus Landwolle gewebt wird. Sie ſind einen halben Stab breit, und gelten ſechs und dreißig bis vierzig Sous.

Carlina, ſ. Eberwurz.

Carmeline, heißt man in Frankreich die Mittelſorte von der Vicunja-Wolle.

Carmeniſche Wolle, fr. laine de Carmenie, das perſianiſche Ziegenhaar, von welchem ein mehreres unter dieſem Titel.

Carmignano, ſ. Muſkateller.

Carmin, l. carminum, eine ſchöne und koſtbare Lackfarbe, die recht hochroth ausſieht. Sie wird von einigen aus Coſchenille, die mit Königswaſſer aufgelöſt worden; von andern aber aus eben dieſem Farbematerial mit römiſchen Alaun durchs Kochen zubereitet. Die geringſte Sorte iſt die, welche man aus feinem Fernambuck mit einigem Zuſatze macht.

Carneol, Sarder, l. carneolus, oder Sardus, ein halbdurchſichtiger, edler Stein, von dem es beſon-

bers dreyerley Sorten giebt. Nämlich recht rothe, bleichrothe, und gelbrothe. Die erstere hält man für die vorzüglichste; sie wird im Morgenlande gefunden. Die andern bringt man aus Schlesien, Böhmen und mehreren Ländern. Man macht aus diesen und jenen Pettschafte, Hals- und Armzierden, Knöpfe und dgl. Sachen.

Carnet, in Frankreich eine Sorte Leinen auf Art der Bretagnes, welche besonders nach Spanien ausgeführt wird.

Carotten oder Carrotten, heißt man Stangen Tabak, die ungefähr einen Fuß lang, und von verschiedener Dicke, meistentheils kegelförmig und mit starkem Bindfaden umwunden sind. Sie sind so geformt, damit sie bequemer zu Schnupftabak gerieben oder gemalen, oder auch zu Rauchtabak geschnitten werden können. Die beßten Sorten werden zu Dünkirchen, St. Omer und Strasburg verfertiget, und in außerordentlicher Menge fast in ganz Europa abgesetzt. In Holland macht man solche ebenfalls häufig. Hier wird die Waare in fette und sehr fette Sorte und in Carrotten zu Rauchtabak unterschieben, und nach hundert Pfund verkauft. Sie sollen zwar eigentlich nur von den beßten virginischen Blättern, und zwar ohne alle Beitze und Schmiermittel verfertiget werden: aber die holländischen, niederländischen und deutschen Tabaksfabrikanten nehmen das nicht so genau; aus dieser Ursache behält auch die Waare der französischen Fabriken auf den freyen Märkten den Vorzug.

Carpio, s. Karpen.

Carpioni del lago di Garda, heißt man in Italien eine Art vortreflicher Lachskarpfen, die im Gardsee gefangen, hernach mit Essig und Lorbeerblättern eingelegt, und durch ganz Italien verführt werden. Ihr Fleisch ist fest, und von innen etwas röthlicht, wie bey den Lachsen und Lachsforellen. Die Italiener halten diese Fische für einen außerordentlichen Leckerbissen.

Carpobalsamum, s. Balsam.

Carradaris, s. Caredaris.

Carré, oder grand-compte, im französischen Handel eine gewisse Sorte Papier, die zu Annonay gemacht wird. Sie ist zwanzig Zoll breit, funfzehn Zoll und sechs Linien hoch, und der Rieß gilt nach der Feine von neun bis achtzehn Livres im Preis.

Carreaux, nennt man baumwol-

wollene Zeuge die zu St. Quentin in Picardie gewebt werden. Sie ſind funfzehn Stäbe lang und drey Viertel breit. Eine andere Sorte, welche zu Frauenzimmermanſchetten dient, hält ſechszehn Stab in die Länge, und iſt ſieben Achtel breit. Auch heißt man carreaux eine Art Quaderſteine, die ſechs Spannen lang ſind, und womit zu Nantes, Havre de Grace und in einigen andern Seehäfen Frankreichs ein anſehnlicher Handel nach den franzöſiſchen Inſeln getrieben wird.

Carret, in Frankreich die Schildpat, oder Schildkröteſchaalen, eigentlich Schuppen von ſolchen Schildkröten, die ſchon über hundert und funfzig Pfund im Gewicht halten. Sie ſind ſchön gewäſſert, marmorirt, und aus vielen Stücken zuſammengeſetzt, die in einander gefügt, von verſchiedenen Farben ſind, und Vierecke, Fünfecke und dgl. bilden. Das Mittelſtück dieſer Figuren iſt der glätteſte, feinſte und durchſichtigſte Theil davon. Man macht daraus feine Kämme, Doſen, Fächer, Meſſergriffe, und allerhand feine Geräthe und Werkzeuge, womit die Galanterie- und Bijouteriehändler handeln. Das meiſte von dieſem Artikel kömmt aus den franzöſiſchen Inſeln, beſonders von Cap-Francois auf St. Domingo. Er wird zu Bourdeaux und Marſeille am ſtärkſten gehandelt. Man verkauft ihn Pfundweiſe.

Carrobe, ſ. Johannisbrod.

Carten, ſ. Karten.

Carthamus, ſ. Safflor.

Carum, oder Carvi ſemen, ſ. Kümmel, ſchwarzer.

Caryophyllata, ſ. Benedictenwurz und Caſsien.

Caryophylli, ſ. Nägelein.

Casa, eine Art baumwollener, oſtindiſcher Zeuge, welche die Franzoſen von Surate nach Europa bringen.

Cascante, ein vortreflicher ſpaniſcher Wein, der blank von Farbe iſt, und womit zu Barzellona gehandelt wird.

Cascarilla, ſ. Chacharill.

Caſsaimabath, ſ. Caſses.

Caſserillos aplatillados, ſind ordinaire flandriſche und auch deutſche Leinwanden, die unter jenem Namen in großer Menge nach Spanien und Portugal ausgeführt werden. Eigentlich eine Art Creas. Die ſchleſiſchen ſind fünf auch wohl ſechs Viertel breit, und in Schock oder Stück von ſechszig Ellen.

Caſses, oder Caſsas, feine oſtindiſche Neſſeltücher, welche beſonders aus Bengalen gar häufig nach Europa gebracht werden. Sie ſind von mancherley Gattung und Feine, daher ſie auch noch mancherley Beynamen führen. Wir wollen zuerſt die Hauptſorten aufführen, welche die holländiſch oſtindiſche Geſellſchaft liefert. Sie beſtehen in ordinairen Caſſes, die drey Cobidos oder Covados breit, und vierzig lang; in feineren von Jagernapour, die gleiches Maaß halten; Hendiaal, zwey und fünf Achtel breit und vierzig Cobidos lang; eben dergl. mit goldenen Leiſtenbändern zwey und ein Viertel breit und vierzig lang; dergl. Jagernapour ebenſo; dergl. zwey Cobidos breit und ſo lang wie die vorſtehenden; dergl. ein und drey Viertel breit ꝛc. Superfeine Caſses Jagernapour mit goldenen Salleiſten, zwey und ein Viertel auch wohl nur zwey Cobidos breit, und von gleicher Länge wie jene. Caſses Behaar, zwey Cobidos breit, und acht und vierzig lang.

Die däniſch aſiatiſche Kompagnie bringt zu Markte: Caſsas Luckipore, Susjapore, und Champore, welche ſieben, acht, bis neun und zwanzig kopenhagner Ellen lang und eine und fünf Sechszehntheil bis drey Achtel breit ſind; Patna, ſieben und zwanzig lang, und anderthalb Ellen breit; Alliabat, dreißig Ellen lang, und eine und fünf Achtel bis drey Viertel breit; ferner dergl. welche ſechs und zwanzig lang, und eine und ſieben Sechzehntheil, bis ſechs Viertel in die Breite halten; andere, die ſechs bis ſieben und zwanzig lang, und ſechs Viertel breit ſind, und eine Sorte, wovon die Stücke neun und zwanzig bis dreißig Ellen lang, und eine und eine halbe bis neun Sechszehntheil breit. Tanda, dreyßig Ellen lang, und eine und eilf Sechszehntheil bis drey Viertel breit; dergl. neun und zwanzig bis dreyßig lang, und eine und neun Sechszehntheil, bis dreyzehn breit. Caſsas Jugdea, acht und zwanzig Ellen lang, und eine und drey Achtel breit. Commercally, neun und zwanzig Ellen lang, und eine und drey Achtel, bis ſieben Sechszehntheil breit. Roſſora, acht und zwanzig Ellen lang, und ſechs Viertel, bis eine Elle und neun Sechszehntheil breit. Harriaal, acht bis neun und zwanzig Ellen lang, und eine Elle und fünf Achtel,

bis

bis eilf Sechszehntheil breit. Caſsas Jagernapoure, acht und zwanzig bis dreyßig Ellen lang, und eine und fünf Achtel, bis eilf Sechszehntheil breit. Caſsaimabath, drey bis vier und zwanzig Ellen lang, und eine und drey Achtel breit. Caſsas-Moud, zwey bis drey und zwanzig Ellen lang, und eine und drey Achtel breit. Caſsas-Bouron, ſieben bis acht und zwanzig Ellen lang, und eine und fünf Sechszehntheil bis drey Achtel breit. Caſsas-Nodey, mit goldenen Salleiſten, neun und zwanzig Ellen lang, und eine und fünf Achtel, bis eilf Sechszehntheil breit. Caſsas in Stücken von ein bis zwey und dreyßig Ellen, und ſechs Viertel breit. Andere, in Stücken von dreyßig bis ein und dreyßig Ellen, und ſechs Viertel bis neun Sechszehntheil breit. Wieder andere, neun und zwanzig und eine halbe, bis dreyßig Ellen lang, und ſechs Viertel, bis fünf Achtel breit. Extra Sorte Caſsas-Patna, ſechs und zwanzig und eine halbe bis ſieben und zwanzig Ellen lang, und eine und drey Achtel, bis ſieben Sechszehntheil breit.

Caſsia caryophyllata, ſ. Näglеinholz.

Caſsia Cinnamomea, ſ. Zimmtcaſſien.

Caſsia fiſtula, oder caſsia ſiliquoſa, Rohrcaſſien, purgirende Caſſien, länglichtrunde Röhren oder Schooten von verſchiedener Länge, die auswendig mit einer ſchwarzen harten, holzichten Schaale, inwendig aber mit einem ſchwarzen, ſüßlichten Mark, worinne ein platter, glänzender Saame liegt, verſehen ſind. Die Waare wird aus Amerika, Weſtindien und dem Orient über Bourdeaux, London und Livorno, nach Europa gebracht. Die aus dem Morgenlande wird für die beßte gehalten; doch mehr aus Vorurtheil, als aus wirklicher Erfahrung. Nach den Beobachtungen der geſchickteſten Aerzte unter den neuern, iſt die aus den franzöſiſchen Inſeln ſo gut und gar oft noch beſſer, als die levantiſche. Die aus Braſilien beſteht in größeren, kürzeren, plattern und dabey ſo harten Schooten, daß man ſie kaum mit dem Hammer zerſchlagen kann. Die Schaale davon iſt auswendig braun, und ungleich, inwendig aber weißlicht. Die Körner darinn ſind von denen in der weſtindiſchen ſehr unterſchieden. Sie ſind ſo dick und lang wie eine Mandel, auch weißgelb von Farbe, und hart. Das Mark iſt braun

und

und klebricht, hat einen unangenehmen bittern Geſchmack, und purgirt ſtark. Beym Einkauf dieſes Artikels muß man genau darauf ſehen, daß die Röhren fein ganz, glatt von außen, und ſchwer im Gewicht ſind; wenn man ſie ſchüttelt, müſſen ſie nicht ſchlottern; und wenn man ſie anbricht, müſſen ſie ein ſchön ſchwarzes Mark, wie ein verdickter Syrob, enthalten. Hingegen wenn dieſes Mark flüſſig, iſts ein Zeichen, daß man die Schooten vor der gehörigen Reife abgenommen hat. Sind ſie vertrocknet, ſo kann man daraus ſchließen, daß ſie entweder zu ſpäth geſammelt worden, oder zu lange in den Magazinen gelegen haben. Auch muß man, um völlig ihrer Güte gewiß zu ſeyn, das Mark noch durch den Geruch und Geſchmack unterſuchen. Die gute Waare, welche weder dumpficht noch eckelhaft ſäuerlich riecht und ſchmeckt, muß man wählen. Die Caſſien wird in den Apotheken vielfach, beſonders mit Manna verſetzt, gebraucht. Man bringt auch in Zuckerſyrop eingelegte Caſſien aus Amerika, ſo wie auch die candirte Blumen von dieſem Gewächſe. Beyde dienen zu eben demſelben Zwecke, wie das Mark. Man wählt dazu auf der Stelle die jungen und noch zarten Schooten. Die rohe Caſſien kömmt in Fäſſern zum Handel, wird netto gewogen und nach hundert Pfunden verkauft. In Frankreich heißt man dieſen Artikel canefice.

Caſſonade, Farinzucker, Caſsonada, ſpaniſch Gastonada, dieſe Benennung des Puderzuckers ſtammt von der Zeit her, wo dieſer ſonſt nirgends als in Braſilien und dem ſpaniſchen Amerika gezeugt wurde. Weil nun ſowohl die Spanier als die Portugieſen allen ihren Puderzucker in Kiſten packten und ſo verführten, iſt hernach aus dem Wort Caſsa, Kiſte, die Benennung Gastonada oder Caſsonada entſtanden, und bis heutiges Tages beybehalten worden; obgleich nun das meiſte davon, inſonderheit die franzöſiſchen, holländiſchen und engliſchen Sorten, bloß in Fäſſern verſchickt wird. In Frankreich begreift man unter dem Namen, Caſsonade überhaupt allen Zucker, der nicht in Hüte gebracht, ſondern Puderzucker iſt. Hier alſo nennt man graue oder braune Caſsonade, den rohen, wohl trocknen, und einfach gereinigten Zucker, und weiſſe Caſsonade, den Terré-

zucker. Man unterscheidet die Waare auch noch in den französischen Seestädten in weisse Gattung, worunter eine erste, zweyte, schöne dritte, gute dritte, vierte, kleine weisse, gemeine Sorte, schöne Têtes oder Formen, und schlechte dergl. verstanden werden. Die rohen französischen hingegen unterscheidet man nach dem Orte und der Gegend, wo sie gezeugt worden; in feine St. Domingo, oder vom Cap, Mittelsorte dergl., ordinaire dergl. Leogane, assortirt, von Martinik ꝛc. Guter Cassonadezucker muß wohl trocken, vollkommen weiß, und recht körnicht seyn. Da die Art süsser vom Geschmack, wie der Hutzucker ist, so ziehen ihn die Confectbäcker, Canditer und dgl. Leute zu ihren Arbeiten jenem vor. Auch candiren sich die Confituren und Syrupe, die man mit diesem Zucker bereitet, nicht so leicht wie die, welche mit Hutzucker verfertiget werden. Uibrigens wird die Waare jetzt in erstaunlicher Menge aus den portugisischen, dänischen, französischen, holländischen und englischen Kolonien nach Europa gebracht. Der gröste Handel wird damit zu Amsterdam, Rotterdam, Hamburg, London, Nantes und Bourdeaux getrieben. Man sehe wegen der Tharz und anderer Umstände unter dem allgemeinen Titel, Zucker, nach.

Castagnette, zu Amiens eine gekreuzte Zeugart von Seide, Wollengarn und Leinen. Sie liegt fünf Achtel breit, und ist in Stücken von zwanzig Stäben.

Castanien, Kästen, castaneae nuces, oder glandes, sind bekannte Früchte, welche uns der Castanienbaum liefert, eine Baumart, die nicht nur in Ansehung dieser Früchte, sondern auch als Zimmerholz betrachtet, den Ländern Vortheile schaffet. Sie stammt ursprünglich aus den wärmeren Gegenden unserer Erde her, wird aber jetzt fast in allen Provinzen Deutschlands gezogen. Die gröstten Sorten dieser Früchte, welche besonders im Toskanischen und andern Gegenden von Italien gezeugt werden, nennt man Maroni oder deutsch Maronen. Sie werden gebraten, oder an Kohl und andere Speisen gekocht, zur Tafel gebraucht, auch mit Zucker candirt und so verschickt. Die kleineren Sorten liefern Bilbao in Biscaja, Bayonne, Bourdeaux, die Rheingegenden, Ungarn, Mähren u. a. m. Aus den Früchten wird hier und dort in Ita-

Italien Mehl gemacht, und daraus nahrhaftes Brod gebacken; viele Gegenden, besonders in Piemont, Savoyen und Toskana haben Jahr aus Jahr ein, keine andere Nahrung, als diese. Auch werden Schweine und anders Vieh damit gemästet. Das Holz von den Bäumen ist hellbraun von Farbe und ungemein dauerhaft; es werden hieraus sowohl Gebäude, als auch, weil es sich schön glatt poliren, und mit Lack überziehen läßt, allerhand Drechsler- und Tischlerarbeiten verfertiget. Sonst hat es mit der Eiche sowohl im Saft- als Kernholze eine so große Aehnlichkeit, daß man das eine von dem andern schwerlich unterscheiden kann; es wird daher das Castanienholz bey den meisten Gelegenheiten gleich dem Eichenholze angewandt, und auch darum, weil es vom Wurmstiche befreyt bleiben soll, in Frankreich und Italien allem andern Bauholze vorgezogen. Insbesondere soll es nach Duhamels Anzeige, sehr dienlich zu allerhand Gefäßen für flüssige Dinge seyn, weil es, wenn es einmal angefeuchtet ist, die Eigenschaft an sich hat, daß es seine Größe behält, und weder schwindet noch quillt, wie das fast immer bey den andern Hölzern der Fall ist. Auch sollen der feineren Oefnungen wegen, die Weine langsamer darinne zähren, hingegen destoweniger ausdünsten, und dadurch stärker und angenehmer von Geschmack bleiben. Im Schlag- oder Unterholze erhält man davon schöne zähe Stangen, welche zu Hopfenstangen, Faßreifen, Gabel- und andern Stielen, Weinpfälen und dgl. gut zu gebrauchen sind. Beym Brennen achtet man jedoch dieser Holzart nicht sehr; es hat den Fehler, daß es im Feuer zu sehr springt und knastert, auch keine dauerhaften Kohlen hinterläßt. In Frankreich, besonders zu Angoulême in Angoumois, macht man daraus Reifen zu Weingebinden, und treibt damit einen beträchtlichen Handel. Es wird dieser Artikel da nach Cent-de-Meule, von vier und zwanzig Reifen, welche zwölf Fuß in die Länge halten, oder nach zweytausend und vierhundert Stücken gehandelt. Die Früchte hingegen werden in Frankreich nach Boisseau verkauft.

Castello, ein toskanischer Wein, der dem florentiner Chianti, einer Muskateller Sorte, sehr ähnlich, und in Italien beliebt ist.

Castelogne, oder auch Castalogne,

logne, eine Art Bettdecken von feiner Wolle, welche anfänglich aus Catalonien, und vornämlich von Barzellona zum Handel kamen, nun aber auch in Frankreich und mehreren andern Ländern nachgemacht werden. Die besten werden zu Rouen, Montpellier, Rheims und Lisle in der Grafschaft Avignon gewebt. Ihr Verbrauch ist theils im Lande selbst, theils werden sie nach Marseille, Toulon, der Insel Corsika, Amerika und anderwärts verschickt. Zu Lisle macht man viererley Sorten dieser Waare, die gemeine gilt acht Livres das Stück; die sogenannte gewöhnliche oder ordinaire zehne; die Mittelfeine (petites fines, auch à la couronne) eilfe; und endlich die beßte (paſsegrandes) dreyzehn bis vierzehn. Castres in Languedok liefert eine andere Art solcher Bettdecken, die auf Flanellart gewebt, mit Bändern am Rande eingefaßt sind, und stark nach den Kolonien verführt werden.

Castes, eine Sorte von den bourdeauxer Weinen, die in Bariques von neunzig Pots zum Handel kommt.

Castor, s. Biber.

Castorhüte, heißt man ganz feine Hüte, welche eigentlich von zwey Theilen gebeizter, und einem Theile ungebeizter Biberhaare verfertiget werden. Doch darf man daraus nicht schließen, daß etwa auch die halben Castorhüte halb aus Biberhaaren gemacht sind. Bey dieser ist kaum der zwölfte Theil oder wohl gar der funfzehnte, welcher zur Bedeckung dient, würklich Biberhaar; sondern das Hauptmaterial dazu giebt theils gebeiztes, theils ungebeiztes Haasen- und etwas weniges Kaninchenhaar ab. Die Bedeckung oder der Uiberzug ist, wenn nämlich der Fabrikant redlich dabey zu Werke gegangen, von trocknem ungebeiztem Biberhaar, sonst auch, und zwar nicht selten, von gebeizten Rückenhaaren der Haasen gemacht. Die besten Castorhüte verfertiget man noch zur Zeit in England, Frankreich und Dännemark. Unsere deutschen Hutmacher liefern nur solche, von welchen die sogenannten feinsten Sorten, wenn man sie recht im lichten betrachtet, die mittelmäßigen englischen und französischen nicht übertreffen. Der Fehler mag in der unzulänglichen Einsicht bey der Wahl der Materialien, und in der unzweckmäßigen Behandlung liegen. Die Refugirten sind es eigentlich, welchen Deutschland die wenigen, noch ziemlich guten

guten Hutmanufacturen zu danken hat, die hier und dort, z. B. zu Hanau, Cassel, Berlin, Hamburg und Erlang vorhanden sind. Die englischen Hüte sind zwar sehr fein, aber auch verhältnißmäßig theurer. Die französischen verdienen die erste Stelle, wenn man zugleich auf Güte der Waare, und auf Preiswürdigkeit, Rücksicht nehmen will. Die guten Verordnungen in diesem Fache tragen da zu Lande unstreitig gar sehr viel zur Vollkommenheit des Fabrikats bey. So ist z. B. den Hutmachern verboten worden, andern Stoff, als Castorhaare und Vigognewolle zu verarbeiten. Haasenhaare sollen sie bey Strafe nicht gebrauchen. Doch dieser Punkt wird heutiges Tages nicht mehr beobachtet. Uiberdem müssen alle da verfertigten Hüte mit ihren gehörigen Zeichen bemerkt werden; ganze Castorhüte sollen mit dem Buchstaben C., die halben mit D. C., welche gemischt sind, mit M., und endlich die von lauter Vigognewolle mit einem L. bezeichnet seyn.

Catalana, heißt man eine Art Harz, welche von einer gewissen Gattung Tannenbäume um Lingua grosa in Sizilien gewonnen wird. Man bedient sich derselben bey Verwundungen und Geschwüren, als eines vorzüglichen Heilmittels.

Catania, ein vortreflicher weisser, auch rother italienischer Wein, der um die Stadt gleiches Namens in Sizilien gewonnen wird. Er kömmt dem cypriſchen Muskateller, nicht aber dem Commenderieweine gleiches Namens, ziemlich gleich.

Cataputiae semen, s. Springkörner.

Catechu, s. javanische Erde.

Catrame, zu Genua, so wie überhaupt in den italienischen Seeörtern, der Theer.

Catta, bedeutet eben das, was Catchou.

Cattaria, s. Katzenkraut.

Catun, Catton, Cattune, sind baumwollene, theils weisse, theils mit verschiedenen Farben gedruckte Zeuge, die besonders von der Küste Coromandel und aus einigen andern Gegenden in Ostindien durch unsere großen Handlungsgesellschaften in erstaunlicher Anzahl nach Europa gebracht werden. Man hat auch seit einiger Zeit mit gutem Erfolge angefangen, die rohe Waare in unserm Welttheile zu verfertigen. Rouen in Frankreich, Zürich, St. Gallen, Glaris und mehrere Orte in der Schweitz; Schwe-

Schwechat, Friedau, Kettenhof, und Ebreichsdorff in Oesterreich, Plauen, Chemnitz, Zittau, Pirna, Budissin ꝛc. in Sachsen, Augsburg, Kaufbeuren und andere Oerter in Schwaben, liefern jetzt eine Menge roher und gefärbter Cattune, dennoch läßt sich schwerlich hoffen, daß es je den Europäern gelingt, in der weissen Waare den Ostindiern gleichzukommen, da diese das Material vor ihrer Thüre haben, und das Arbeitslohn bey ihnen viel niedriger steht. Aber in Ansehung der bunten Sorten dieser Waare und, was die Druckerey betrift, sind unsere Künstler in jedem Betracht den Ostindiern überlegen. Es fehlt nur noch, daß wir bey uns die grüne Farbe dauerhaft geben könnten. Deutschland hat jetzt fast allenthalben Druckereyen, unter welchen die augsburgischen, hamburgischen, oberlausitzer, und die in der Schweitz die erste Stelle verdienen. Doch druckt man in diesen noch größtentheils nur auf rohe oder weisse ostindische Cattune, und verdient auf solche Weise bloß den Lohn für die Zurichtung und den Druck. Uibrigens ist der Engländer ihre Cattundruckerey noch feiner, wie die unserer Landsleute. Jene drucken mit kupfernen Platten, die letztern aber mit Holzformen, wodenn der Druck nicht so säuber geraten kann. Eine der ansehnlichsten Anstalten in diesem Fache ist die Fabrik des Hrn. von Schüle zu Augsburg, worinne gegen tausend Personen arbeiten. Auch Hamburg hat eine Anzahl großer Druckereyen. Augsburger Cattune, cottoni d' Augusta, nennt man in Italien eine Art Halbcattune, halb aus Leinen, und halb aus Wolle, die da häufig verbraucht werden. Wegen Bommesines und Lemineas, ein paar andere Sorten, sehe man unter diesen Titeln. Berliner Cattune, sind eine Elle und drey Achtel breit, und sieben und zwanzig bis dreyßig Ellen lang. Die feinsten Sorten heißen Zitze.

Catte-Caatjes, sind feine weisse baumwollene Gewebe, welche von der holländischen Kompagnie aus Ostindien zum Handel gebracht werden. Die gewöhnlichen Sorten sind: feine Ponnicail, die sechs Viertel breit, und zwanzig bis zwey und zwanzig holländische Ellen lang; dergl. Mannapaar, und ordinaire.

Cavailhos, nennen die Portugiesen eine Art Tandems, oder schlesischer Leinwand, welche

welche zum Zeichen ein paar Rosse oben auf führt, und im übrigen völlig so wie der vorgenannte Artikel beschaffen ist.

Cavalier, heißt man in Frankreich eine Gattung Papier von Annonay, welche auch Etoile heißt. Sie ist neunzehn Zoll und sechs Linien breit, sechszehn Zoll und zwey Linien hoch, und wiegt nach ihrer Güte funfzehn bis neun und zwanzig Pfund.

Cavallinen, oder wie sie die Italiener nennen, tele cavalline, Roßleinen, eine Art ordinairer schlesischer Leinwand, welche in großer Menge nach Italien ausgeführt wird. Sie hat ihren Namen von einem silbernen Rosse, das auf dem dunkelgrauen Umschlage eingedruckt worden. Man handelt sie in Sortimenten von verschiedenen Nummern, die von fünftehalb Thalern bis auf achte gelten. Der Artikel ist sechs Viertel breit, und soll von rechtswegen ein Schock Ellen in die Länge halten; es fehlen aber immer ein paar Ellen daran.

Cauliflora brasica, s. Blumenkohl.

Cauris, s. Kauris.

Caviar, s. Kaviar.

Cayaput, ein sehr stark und angenehm riechendes Oehl, das aus Ostindien, besonders von Boetoe, Pegu, und Amboina zum Handel kömmt. Die Holländer führen es uns zu. Man braucht den Artikel in der Medicin als ein nervenstärkend und besänftigendes Mittel.

Cayennes, eine Art französischer Leinen, die zu Mans gewebt, und nach Amerika ausgeführt werden. Man hat ihrer von verschiedener Breite und Feine.

Cazimir, eine Art französischer Zeuge von Baumwolle und Seide, die jetzt auch hier und dort in Deutschland verfertiget, und besonders nach Amerika verschickt werden.

Cedernholz, wird von gewissen Bäumen in Ostindien und der Levante gewonnen, die Pyramidenförmig, und zu einer Höhe von funfzig und mehr Fuß aufwachsen. Sie geben ein ungemein festes, wohlriechendes und dauerhaftes Holz, das jetzt nur wenig in der Medicin und zum Räuchern, aber desto stärker zum Schiffbau, zu Tischler- und Drechslerarbeiten und dgl. angewandt wird. Die kleinere Art dieser Bäume heißt in der Botanik Oxycedrus. Die Cedern aber, welche in Italien, auf den bermudischen In-

Digitized by Google

Inſeln, und auch in den europäiſchen Gärten wachſen, und Wachholder Blätter und Beeren tragen, gehören eigentlich zum Geſchlecht des Wachholders. Harz von dieſen Bäumen, gummi cedria, wird in Apotheken verbraucht.

Cedri all' ebrea, ſ. Juden oder Adamsäpfel.

Cedri candirte, ſ. Citronat.

Cedro eſſenz, oder Oehl, iſt der Extract aus den friſchen Schaalen der Cedratfrüchte, ſo häufig zum Parfumiren angewandt wird. Der Artikel kömmt aus Italien und Provence in blechernen Gefäßen oder gläſernen Flaſchen zum Handel, und wird Pfundweiſe gehandelt. Er gilt gemeiniglich noch einmal ſoviel als der Orangenextract. Man bringt ihn von Graſſe in Provence, wieauch von Bourdeaux, Livorno, Neapel und Raguſa. Der in kleinen Fläſchgen, einen Zoll lang, kömmt von Nürnberg.

Cendales de Bolonna, in Spanien der italieniſche Krepflohr.

Centaureum, ſ. Tauſendguldenkraut.

Cepa, ſ. Zwiebel.

Cera, ſ. Wachs.

Cera hispanica, ſ. Siegellack.

Cerasum, ſ. Kirſchen.

Ceratonia, ſ. Johannisbrod.

Cerefolium, ſ. Kerbel.

Cerevisia, ſ. Bier.

Cerinth, ſ. Fleckkraut.

Ceruſsa, ſ. Bleyweiß.

Cervelatwürſte, it. Salami, eine Art länglicht runder Fleiſchwürſte, welche vordem nur in Italien verfertiget, und nach Deutſchland gebracht worden, jetzt aber auch häufig in Prag, Wien und Nürnberg nachgemacht werden. Man unterſcheidet dieſen Artikel in Salami freschi, oder die noch friſch, und darum etwas wohlfeiler ſind, weil weniger aufs Gewicht geht; und in Stagionati, die ſchon gelegen haben, und wohl getrocknet ſind. Sie müſſen in trockenen Orten auf Stangen oder Stricken aufgehangen werden, wenn ſie ſich lange gut halten ſollen. Die friſchen inſonderheit, müſſen von Zeit zu Zeit mit reinen Tüchern abgewiſcht werden, damit der Schimmel ſich nicht anſetze. Mortadelli, oder Mortadella, heißt man eine andere Gattung dieſer Würſte, wovon ein mehreres unter dieſem Titel.

Cervus, ſ. Hirſch.

Cete, ſ. Wallfiſch.

Ceterach, ſ. Miljkraut.

Chablis, ein blanker Burgunderwein, der um den Ort gleiches Namens gezeugt, und in Menge über Auxerre und Villeneuve-le-Roi verführt wird.

Chacart, eine Art gewürfelter oſtindiſcher Cattune von allerhand Farben, welche die Franzoſen von Surate nach Europa bringen. Die Stücke ſind zwölftehalb pariſer Ellen lang, und ſechs Viertel breit.

Chacharill, Cascarilla, cortex vvinteranus, iſt eine dicke, und dicht zuſammen gerollte Rinde, die von außen mit einer grauen moosichten, und von Riſſen hier und dort geſpaltenen, ungleichen Schaale umgeben; inwendig aber bräunlich ausſieht, und übrigens von gewürztem Geruch und Geſchmack, iſt. Wir erhalten ſolche aus Weſtindien, wo ſie der Ritter Wilh. Winter, ein Engländer, zuerſt bemerkt, und hernach weiter bekannt gemacht hat, und zwar meiſtens über London. Dieſe Rinde hat eine erwärmende und dabey zertheilende Kraft, macht das ſcorbutiſche Geblüt flüßig, und wird wider Schlag und Lähmung der Glieder, imgleichen wider Wechſel- und Fleckfieber mit Nutzen gebraucht. Die eigentliche Chacharillrinde gilt gewöhnlich 20% theurer, als Wintersrinde.

Chadra, eine Art Baftas, ſ. dieſen Artikel.

Chaerefolium, ſ. Kerbel.

Chaferçonnées, ſind oſtindiſche gemalte Schnupf- und Halstücher, die inſonderheit durch die Franzoſen von Surate zum Handel gebracht werden.

Chagrain, Chagrin, ein lohpares, ſtarkes und hartes Leder, das auf der Narbenſeite überall kleine Erhebungen hat, leicht allerley Farben annimmt, und ſich in Waſſer erweicht. Es wird nicht nur aus Häuten wilder Eſel, ſondern auch, und zwar am meiſten, aus den hinterſten Rückenſtücken der Pferdehäute zubereitet. Dieſe werden mit dem Saamen des Chenopodii beſtreut, und hernach gepreßt. Wenn das geſchehen, werden ſie mit den gehörigen Handgriffen vollends fertig gemacht. Die beſte Sorte iſt die, welche von Konſtantinopel zum Handel kommt; die geringere aus verſchiedenen Gegenden auf der barbariſchen Küſte z. B. von Tripolis; und die ſchlechteſte iſt die, ſo hier und dort bey uns und in der Fremde aus Ziegenfellen, und auch wohl gar aus Corduan verfertiget wird. Die Chagrinhäute müſſen recht groß, dabey ſchön von Ausſehn, überall

recht

recht gleich ſeyn, und nur wenig glänzende ungranulirte Stellen haben. Sie werden Dutzendweiſe gehandelt. Chagrintaffent, heißt man einen getüpfelten Taffent von allen Farben, der beſonders zu Unterfutter unter Kleider, Vorhängen und dgl. gebraucht wird. Er iſt in Deutſchland nicht ſonderlich Mode, geht aber in Menge nach Polen, Rußland, der Moldau und Wallachey. Das meiſte liefert Lucca in Italien unter dem Namen Ermeſino pichetato. Die Waare iſt fünf Viertel der leipz. Elle breit, und nicht wie die franzöſiſchen zuſammen gelegt, ſondern breit.

Chalcedonier, ſ. Calcedonier.

Chalon, oder Schalong, eine feine Art Raſch, die auch Soy genannt wird. Man braucht dieſen Zeug vorzüglich zu Unterfutter unter Mannskleider. Die beſte Sorte bleibt die engliſche, doch wird auch viel in Deutſchland gemacht. In England liefert Briſtol, und überhaupt Sommerſetshire dieſe Waare. Sie iſt ſechs Viertel breit, und in Stücken von dreyßig Yards. Berliner Chalong iſt fünf Viertel breit, und in Stücken von ſechszig oder halben von dreyßig daſigen Ellen. Der die feinſten und gleichſten Fäden und den ſtärkſten Glanz hat, iſt der beſte.

Chaloſse, eine gute Art Franzwein, die zu Bayonne geladen, und nach Norden ausgeführt wird.

Chalybs, ſ. Stahl.

Chamaedris, ſ. Gamanderlein.

Chamaelea, ſ. Kellerhals.

Chamaeleon niger, ſ. Eberwurz.

Chamaemyrthus, ſ. Mausdorn.

Chamaepytis, ſ. Jelänger jelieber.

Chamillen, und

Chamomilla, ſ. Camillen.

Champagner-Weine ſind theils blanke, theils rothe Weine, die in der franzöſiſchen Provinz gleiches Namens gezeugt werden. Sie haben einen angenehmen Geſchmack zwiſchen ſäuerlich und ſüß, viel Feuer und Geiſt, und dabey auch die beſondere Eigenſchaft, daß ſie beym Ausgießen einen angenehmen Jäſcht ſprudeln, der aber wieder vergeht. Sie duften einen feinen Geruch aus, der dem Gehirne ſehr wohl thut, ſteigen leicht in den Kopf, gehen aber auch bald durch die Blaſe. Man theilt dieſe Weine überhaupt in zwey Hauptarten, nämlich in Vins-de-

riviere, und in Vins de Montagne ein, die hernach nach den Oertern, wo die Weinberge liegen, wieder funfzig und mehrere Beynamen haben. Wir übergehen sie hier, weil die etwas wichtigen unter ihren Titeln angeführt sind. Einige unter den Aerzten haben das Vorurtheil, daß der Champagnerwein das Podagra hervorbringe. Der sicherste Beweiß, daß dieses ungegründet, ist wohl der, daß in der Provinz fast gar keine mit dem Podagra behaftete Leute zu sehen sind. Der Champagner wird auf der Stelle in Stückfässern oder Quartaux gehandelt. Wenn er aber verführt werden soll, wird er in Butellien gezogen, und diese in große viereckigte Körbe, wo immer 60 bis 75 eingelegt werden, gepackt. Die rothen Sorten heißt man Vin gris, oder Oeil-de-perdrix. Alle die vorgenannten Sorten können die Kaufleute und Liebhaber entweder gerade aus der Provinz von Rheims, Chalons ꝛc., oder von Brüssel, Cölln, Strasburg u. a. O. ziehen.

Champignons, eine Art eßbarer Schwämme, die getrocknet oder eingemacht aus Frankreich zum Handel kommen; die meisten kommen von Bourdeaux. Ihr Verbrauch ist in der Küche. Sie müssen an reinen und wohl trockenen Orten verwahrt werden, weil sie sonst leicht schimmlicht zu werden pflegen.

Chanas, eine Sorte Franzwein aus der Gegend von Vienne, welche dem Burgunder ähnlich ist.

Changeant, hat im Handel eine zweyfache Bedeutung. Erstlich bezeichnet es einen feinen Kamelot, der zu Ryssel in Flandern häufig verfertiget wird. Der Zeug ist sieben Sechszehntheil bis zwey Drittel breit, und zwanzig Stab lang. Zweytens, giebt man den Beynamen changeant, auch allerhand seidenen, kameelhärenen oder wollenen Zeugen, wo die Kette von dieser, und der Einschlag von einer andern Farbe gemacht wird; daher das Gewebe auf verschiedene Art seine Farbe verändert, und bald so, bald anders spielt, je nachdem das Licht auf die Oberfläche fällt.

Chapelet, eine Sorte Papier von Annonay, welche neun und zwanzig Zoll breit, zwanzig Zoll und drey Linien hoch ist, und dreyßig bis sechs und dreyßig Livres gilt.

Chapelets, Rosenkränze, sind in katholischen Ländern ein wichtiger Fabrik- und Han-

delsgegenstand. So hat z. B. Saumur in Anjou, Fabriken von chapelets, die einigen tausend Arbeitern Nahrung schaffen. Man sehe nach unter dem Titel Paternoster.

Chaquerill, s. Chacharill.

Charentenay, ein Burgunderwein aus der vierten Classe dieser Weine.

Charta, s. Papier.

Chaſselas, sind baumwollene Zeuge, die man besonders zum Handel auf der Küste Guinea gebraucht. Sie sind in Stücken von vierzehn Stab, und werden in der Gegend von Rouen gewebt.

Chat-cervier, s. Janotte oder Genette. Auch nennt man im kanadischen Handel, den Luchs, chat-cervier, mit dessen Felle ein beträchtlicher Verkehr nach Europa und anderwärts hin getrieben wird.

Chateau-Gonthiers, eine Art Etamine, so in der Stadt gleiches Namens in Anjou gewebt werden. Sie sind in Stücken von vierzig Stab, und gehen häufig nach Italien und auch nach Portugal.

Chavonnis, sind dünne Musſoline, welche die Franzoſen von Pondichery in Ostindien zu Verkauf bringen. Sie sind drey Viertel bis fünf Sechstel nach franzöſiſchem Maaße breit, und die Stücke halten sechszehn Stab.

Cheiri, s. Lack, gelben.

Chelas, auch Cheloes, sind baumwollene ostindische Nesseltücher, die die holländischen und andere ostindische Gesellschaften von Surate, aus Bengalen ꝛc. nach Europa bringen. Es giebt von diesem Artikel verschiedene Sorten. Die vornehmſten unter denen, welche die Holländer liefern, bestehen aus Chelas von Hougly, mit viereckigten Streifen, so ein und drey Viertel, bis ein und sieben Achtel Cobidos breit, und neunzehn bis zwanzig lang; dergl. ordinaire, die zwar einerley Maaß wie jene halten, aber ihrer geringern Güte wegen nur halb so viel gelten. Dergleichen von Jagernapour zwey Cobidos breit, und sechszehn lang. Chelas von Surate, wieauch Poplia, neue Sorte, eine und fünf Sechszehntheil breit, und drey bis vier und zwanzig holländische Ellen lang. Dergl. Kompagnie-Sorte, von eben dem Maaße, aber etwas feiner. Dergl. zu Muſtern, eine und drey Sechszehntheil, bis fünf Viertel der Elle breit, und zwey und zwanzig, bis drey und dreyßig Ellen

lang. Dergl. ganz feine Sorte, fünf Viertel breit, und neun und zwanzig Ellen lang, von verschiedener Feine.

Die dänisch asiatische Gesellschaft bringt unterschiedliche Arten Cheloes aus Ostindien, die drey bis fünf und zwanzig Ellen in die Länge, und eine und ein Viertel, bis eine und fünf Sechszehntheil in die Breite halten.

Auch heißen die Franzosen, Chelas, eine Art solcher baumwollener Gewebe, die um Rouen in Normandie verfertiget, und zum Handel nach Guinea gebraucht werden. Diese sind in Stücken von zwölftehalb Stab. Eine andere Sorte bringen sie von Chandernagor in Bengalen, die auch Chilas genannt wird. Diese ist viereckigt gestreift, drey Viertel bis fünf Sechstel eines Stabs breit und acht Stab lang.

Chenay, ein blanker Burgunder, aus der dritten Klasse dieser Weine.

Chenillen, fr. Chenilles, sind von Posamentierarbeit verfertigte Agrémens, Raupenspitzen und dgl., welche zu Besetzungen an Mäntel, Mantillen, Hauben und Kappen, und an andere Kleidungsstücke gebraucht werden. Es giebt breite und schmale, von Seide und Cordel, mit Schmelz und dergl. Eine Menge von dieser Waare wird in verschiedenen Orten des sächsischen Erzgebürges, besonders zu Annaberg, Buchholz, und Schneeberg gemacht, und hernach nach allen Gegenden Deutschlands und der Fremde ausgeführt.

Chermesbeer, s. Alkermes.

Chevalier-Mourachet, ein blanker Burgunderwein von der zweyten Klasse.

Chevrette de rivière, in Frankreich dasselbe, was weiter oben durch Camarones zu ersehen.

Chevron, eine Art levantscher Ziegenhaare, die über Livorno und Marseille zum Handel kommen, und ebenso wie das Kameelhaar verarbeitet werden. Doch sind sie viel wohlfeiler. Die Italiener nennen das Haar pelo d'Angora, und man unterscheidet es in schwarze, rothe und weisse Sorte. Die erstere ist die theuerste. Die Franzosen insonderheit ziehen viel von dieser Waare für ihre Zeugfabriken, insonderheit Chevrons noirs, oder schwarzes Ziegenhaar von Smyrna, und persianisches, oder rothes und weisses.

Chiaboutria, s. Chits.

Digitized by Google

Chianti, ein hochgelber toskanischer Muskateller, der um Radda gezeugt, und besonders über Livorno ausgeführt wird.

Chigny, ein rother Champagner, von den sogenannten Montagneweinen.

Chilas, s. Cadeas-Chilas.

China de China, China chinae, richtiger peruanische Rinde, l. Quinquina, cortex chinae, ist die getrocknete Rinde eines Baums, der in Peru und Quito zu einer ziemlichen Größe aufwächst. Sein Name in der Landessprache ist Ganaperide, und die Spanier nennen die davon abgeschälte Rinde Corteza oder Cascara de Loxa, um welchen Ort der Artikel am häufigsten gesammelt wird. Diese Rinde kömmt in Kisten oder auch in Suronen, vornämlich über Cadix und London. Man hat ihrer unterschiedliche Sorten. Die recht dünne, äußerlich schwärzliche, inwendig aber rothe Rinde, in drey bis vier Zoll langen Stückchen, und ohne Staub und Bruch, ist die beßte. Die Waare wird Pfundweise gehandelt. In Holland giebt man auf den Suron zwölf bis vierzehn Pfund Thara.

Chinawurzel, Pokkenwurzel, chinesische Wurzel, Chinae radix, eine dicke, knotichte Wurzel, auswendig röthlichbraun, inwendig weißlicht, dabey ohne Geruch und Geschmack. Sie wird aus Ostindien, besonders aus China, Japan und Cachinchina herausgebracht. Die beßte darunter ist die, welche schwer, nicht wurmstichig ist, und sich auch nicht leicht zerschneiden läßt. Sie besitzt eine austrocknende und schweißtreibende Kraft, weswegen der Artikel häufig in der Medicin gebraucht wird. Der Einkauf aus der ersten Hand, ist bey den holländischen, englischen und französischen ostindischen, und bey der dänisch asiatischen Kompagnie, in den gewöhnlichen Auctionen. Sie wird in Säcken oder Ballen von vierhundert Pfund gehandelt, worauf man vier Pf. Thara giebt. Außer der wurmstichigen Sorte, muß man sich auch vor einer falschen, dunkelrothen oder schwärzlichen in Acht nehmen, die aus Jamaika und Virginien kömmt.

Chine, heißt man in Frankreich jedweden Zeug, der auf geflammte Art gewebt worden. So hat man z. B. Satins chinés, geflammte Atlaße, Taffetas chinés, geflammte Taffente u. dgl.

Chiques, in Frankreich, beson-

sonders zu Alais in Languedok, die geringeren Sorten der Landseide, welche nur in den Nähseidefabriken zu gebrauchen sind.

Chitabully, eine Art Baftas. Außer den unter diesem Titel angezeigten, führt auch noch die dänisch asiatische Gesellschaft folgende Sorten zu: feine Chitabully, welche achtzehn Ellen lang, und eine und drey Achtel, bis sieben Sechszehntheil breit; mittle, die sechszehn und eine halbe lang, und eine und drey Achtel bis fünf Achtel breit; dergl. siebzehn und eine halbe, bis achtzehn Ellen lang, und eine und drey Achtel, bis sieben Sechszehntheil breit; feinere, die siebzehn und eine halbe, bis achtzehn lang, und eine und drey Achtel, bis fünf Sechszehntheil breit sind. Endlich eine kürzere Sorte ist nur sechszehn bis siebzehn lang, und eine und drey Achtel Ellen breit.

Chits, sind weisse oder bunt gemalte baumwollene Nesseltücher, die in verschiedenen Gegenden von Ostindien, vornämlich in Bengalen und auf der Küste Coromandel verfertiget, und in großer Menge theils nach Europa, theils auch nach Afrika und Amerika ausgeführt werden. Es giebt dieser Waare vielerley Arten. Die, so die holländisch ostindische Kompagnie zum Handel bringt, bestehen in: gemalten Chits Palicol, welche einen und sieben Achtel Cobidos, bis zweye breit, und zwölf und einen halben, bis dreyzehn lang; dergl. gezeichnete, drittehalb Cobidos breit, und neune lang; Sadraspatnam, zwey Cob. breit, und dreyzehn lang; von verschiedenen Preisen nach ihrer Feine. Superfeine, gemalte Nagapatnam, zwey Cob. breit, und fünf und zwanzig, bis fünf und zwanzig und einen halben lang; dergl. drittehalb Cob. breit, und siebzehn bis achtzehn lang. Chits von Surate, anderthalb holländische Ellen breit, und zwölfe lang. Natrinam, eine und neun Zwey und dreyßigstel breit, und neun Ellen lang. Chits Dorgusees, so breit, wie die vorstehende Sorte, aber eilf und eine halbe, bis zwölf Ellen lang. Amedabat, fünf Viertel bis eine Elle und fünf Sechszehntheil breit, und neune lang. Dergleichen eine und sieben Sechszehntheil der Elle, bis sechs Viertel breit, und zwölf Ellen lang. Chits - Chiaboutria, eine und ein Drittel Elle breit, und eilf und eine halbe, bis dreyzehntehalb Ellen lang.

lang. Chits von Patna, einen und sieben Achtel, bis zwey Cobidos breit, und vier bis fünf und zwanzig lang.

Die dänisch asiatische Kompagnie liefert Chits, die fünf und eine halbe kopenhagner Ellen lang, und eine und drey Sechszehntheil breit; Chits Casimabasar, welche acht bis neun Ellen lang, und sechs Viertel breit; und eine kurze Sorte, die nur fünf, bis sechstehalb Ellen lang, und eine und fünf Sechszehntheil, bis eine Elle und sieben Sechszehntheil breit sind.

Choccolade, Schokolade, eine aus Cacao, Zucker, Vanille und Gewürzen zubereitete, braune, ins röthlichte fallende Masse, die man zerreibt, und in Wasser Milch oder Wein kocht, einige Eyer daran thut, und wie Kaffee warm trinkt. Die Amerikaner sind die ersten Erfinder davon gewesen, und die Spanier die, so das Getränke in Europa bekannt gemacht haben. Es wird besonders im südlichen Europa, in Italien, Spanien und Portugal stark gebraucht. Die Schokolade ist von verschiedenen Sorten, und nach Beschaffenheit der Liebhaber, ist diese Art für den einen, und jene für andere, die vorzüglichste; es ist überhaupt mit dieser, wie mit allen Sachen, die vom Geschmack abhängen. Die gebräuchlichste Zubereitung ist ungefähr die: man nimmt eine gewisse Menge der größten und frischesten Cacaokerne, reibt solche auf einem hohlen Steine über dem Feuer zu feinem Mehle, und vermischt es mit ebensoviel weissem Moscovade- oder Puderzucker. Wenn nun der Zucker mit dem Cacaobrey wohl vermengt ist, thut man auf jedes Pfund Masse, eine Schoote Vanille, und ein Quentgen feinen Zimmet, mit etwas Ambra hinzu, worauf es nochmals unter den Stein gebracht, und wohl durch einander gearbeitet wird. Endlich gießt man den Brey noch warm in blecherne Formen, und läßt ihn darinne erkalten und erhärten. Die vorzüglichste Art Schokolade kömmt aus dem spanischen Amerika; in Europa liefern Lissabon, Turin und Wien die beßten Sorten. In Frankreich und Italien verfertiget man auch Choccolade-Liqueur und Rosoglio; diese gehören unter die feineren Liqueure.

Cholets, sind sowohl graue, als weisse flächsene Leinwanden, welche ursprünglich

lich in und um Cholet in Anjou gewebt werden, jetzt aber nicht nur in andern Gegenden Frankreichs, sondern auch in Schlesien, Böhmen und der Lausitz häufig nachgemacht werden. Es giebt auch gestreifte Cholets von verschiedenen Farben, und jede Hauptgattung zerfällt wieder in verschiedene Nebenarten, ihrer Feine und Zurichtung nach. Auch die Schnupftücher, die in großer Menge um Cholet verfertiget werden, heißt man Cholets. Sie werden häufig nach Italien, Spanien, Portugal, und nach Amerika ausgeführt. Sie kommen in der Beschaffenheit den ostindischen Tüchern sehr nahe.

Chondrillkraut, Chondrilla, ist ein Sommergewächs, mit zusammen gesetzten Blumen, und wollichten Saamen. Es wird in der Medicin gegen Verstopfungen gebraucht.

Chopines, beym Glashandel in Frankreich die halben Butellien.

Chovvtars, oder Herriabadis, sind ostindische Nesseltücher, welche die holländische Gesellschaft von Patna nach Europa bringt. Es giebt derselben verschiedene Gattungen, als: eine erste, zwote, dritte, und vierte, die nur in der Feine von einander unterschieden, und insgesamt zwey Cobidos breit, und zwey und dreyßig lang sind. Eine andere Art ist zwey und ein Viertel Cobidos breit, und in Länge wie die vorstehenden.

Chrätsch, im russischen Handel die grobe Sackleinwand, welche nach tausend Arschinnen gehandelt wird.

Chrysanthemum, s. Goldblume.

Chrysoberill, s. Berill.

Chrysocolla, s. Berggrün.

Chrysolit, Goldstein, chrysolithus, ein gelber, etwas grünlichter, edler Stein, der in Böhmen und Schlesien, auch noch anderwärts in Deutschland, sogar auch in Ostindien gefunden wird. Sein Werth verringert sich, nachdem die Farbe mehr ins grünlichte fällt. Indessen ist der Artikel überhaupt nicht stark gesucht, und ein Chrysolit, der einen Carat im Gewichte hält, gilt nach den Gelegenheiten nicht leicht über funfzehn bis zwanzig Thaler. Diese Steinart kömmt übrigens dem Smaragd am nächsten, und kann das Feuer aushalten.

Chrysopras, s. chrysoprasius, chrysopteron, auch ein Edelstein, der unter die Chrysolitarten gehört, eigent-

gentlich ein Topas, der eine grüne mit gelb vermischte Farbe hat. Es giebt ihrer mit rothen, weissen, oder schwarzen Flecken, auch Goldstrichen. Die beßten kommen aus andern Weltheilen, vornämlich aus Ostindien und dem Morgenlande; die geringeren aus Böhmen, vom Riesengebürge ꝛc.

Chrystal, s. Kristall.

Chuquelas, ostindische baumwollne und seidene Zeuge mit breiten, auch wohl schmalen Streifen. Sie sind sieben bis sechszehn französische Ellen lang, und fünf Achtel, bis fünf Sechstel breit. Die Franzosen bringen sie zu Markte.

Chuselan, ein rother Franzwein, so über Cette ausgeführt, und da nach Trommel gehandelt wird.

Ciceres, s. Erbsen.

Cichorien, Hindläufte, oder Wegwart, l. cichorium, cichorea, ein bekanntes Kraut, das theils in Gärten gezogen, theils an Wegen und auf Feldern von selbst wächst, und daher in die zahme und wilde Gattung eingetheilt wird. Die Blätter und Blumen, insonderheit der wilden Cichorien, eröffnen, und temperiren, treiben den Harn, und führen die Galle aus, weswegen sie der Leber und dem Magen gar heilsam sind. Die Wurzel wird zu Frühlingscuren mit Brühe gekocht, und besonders wider den Scharbock und alle Unreinigkeit der Haut gebraucht. Die Apotheker verfertigen daraus allerhand Arzneymittel; auch wird die Wurzel mit Zucker überzogen, oder ein sehr gesunder Kaffee daraus bereitet.

Cider, Obstmoost, ausgepreßter Apfel- oder Birnsaft, wird häufig in Thüringen, Franken, am Rhein, in der Schweiz, auch Frankreich und England verfertiget. Man treibt damit einen beträchtlichen Handel. Dieser Moost wird ordentlich gepreßt, in Fäßer gefüllt, und in frische Keller gelegt, wo man ihn wie den Weinmoost verjähren läßt, und hernach zum Handel bringt. Aus den geringeren Sorten wird Essig gemacht.

Cinara, s. Artischocken.

Cinae semen, s. Wurmsaamen.

Cineres clavellati, s. Pottasche.

Cineres Jovis, s. Zinnasche.

Cinis, s. Asche.

Cinnabaris, s. Zinnober.

Cinnabaris Antimonii, s. Spießglas.

Cinnamomum, s. Zimmt.

Cin-

Cintas, im ſpaniſchen Handel allerley Bänder. Man ſchickt ſowohl ſeidene als reiche Bänder in großer Menge aus Deutſchland und Frankreich nach dem ſpaniſchen Indien.

Ciotat, ein vortreflicher, und überaus angenehmer franzöſiſcher Wein, der um den Ort gleiches Namens in Provence gewonnen, und allenthalben hin verführt wird. Er wird in Flaſchen abgezogen gehandelt.

Circaſsienne, ein Gros de Tours ähnlicher Zeug, mit kleinen geköperten Streifen von einer andern Farbe, als der Grund iſt. Er iſt fünf Zwölftel eines Stabs breit, und in Stücken von ungleicher Länge.

Cirkel, ein bekanntes Werkzeug, das zu allerhand Ausmeſſungen gebraucht wird. Es giebt gemeine und einfache, wie auch zuſammengeſetzte Arten. Sie werden von den Cirkelſchmieden, und mechaniſchen Künſtlern verfertiget. Aber es wird bey ſolchen Inſtrumenten eine vorzügliche Genauigkeit gefodert.

Cirſaccas, oder Sirsaccas, ſind oſtindiſche geſtreifte, baumwollene mit Seide vermiſchte Zeuge, welche die holländiſch, engliſch, franzöſiſch oſtindiſche, und däniſch aſiatiſche Geſellſchaft zu Verkauf bringen. Die holländiſche liefert nachſtehende Sorten: Sirſaccas von Heniacaly, dreyerley Sorten, von welchen eine jede zwey Cobidos breit, und dreyßig lang iſt, aber von verſchiedener Feine. Die däniſche Kompagnie bringt nach Europa Zirzacks oder Sirsacker, die zehn bis eilf Ellen nach kopenhagner Maaß lang, und eine und drey Achtel, bis eine und ſieben Sechszehntheil breit; eine andere Sorte, ſo zwey und zwanzig Ellen lang, und eine Elle und ſieben Sechszehntheil breit; die dritte Sorte, eine ſuperfeine Waare, welche ein bis zwey und zwanzig Ellen lang, und eine und drey Achtel bis ſieben Sechszehntheil breit iſt.

Rouen und Lyon liefern aus ihren eigenen Fabriken noch andere Arten dieſer Gewebe, die auch einerley Namen führen; bey dieſen iſt der Grund Baumwolle, die Streifen aber Seide mit Gold und Silber, und dazwiſchen kleine reiche Blumen eingewebt. Auch dieſe können, wie die oſtindiſchen gewaſchen werden, ohne daß die Zeuge dadurch im mindeſten von ihrem guten Ausſehn verlieren. Man verbraucht den Artikel beſonders zu Frau-

Digitized by Google

Frauenenskleidern, Schlafröcken und dgl. Sie sind sieben Sechszehntheil eines Stabs breit, und halten der Länge nach dreyßig bis vierzig Stab. Man macht an eben diesen Orten auch eine Sorte, die ganz von Seide ist, und reiche Blumen hat, imgleichen Sirsaccaswesten mit Bordirungen von Gold, Silber, und Seide ꝛc.

Citronen, l. citrea, Mala citria, Cedromela, sind die bekannten, angenehmen und gesunden Früchte des Citronbaums (citrus L.). Die Gewächsart stammt ursprünglich aus Afrika her; sie wird in allen mittäglichen Ländern Asiens, besonders in China, in großer Menge angetroffen, und gedeiht unter den europäischen Ländern vorzüglich in Italien, Spanien, Portugal, den welschen Confinen, und hier und dort in Provence. Sie kömmt zwar auch in den Gärten kälterer Gegenden fort, wenn sie durch Gewächshäuser für der Kälte des Winters bewahrt wird, indessen erreichen dann doch die Früchte beyweitem den Grad der Vollkommenheit nicht, der ihnen in wärmern Gegenden eigen ist. Mit diesen Früchten wird durch ganz Europa, und zum Theil auch in den übrigen Welttheilen ein starker Handel getrieben, wie denn des Jahrs viele hundert tausend Kisten nach den Seestädten gebracht, und von da weiter verführt werden. Das meiste von dieser Waare liefern Nizza und Mentone in den sardinischen Staaten, Triest und Fiume im Oesterreichischen Littorale, Roveredo in den italienischen Confinen von Tirol, Bogliacco, Gargnano, Torbole, in eben dieser Gegend; Calabrien im Neapolitanischen; Faro in Portugal, Mallaga in Spanien und der genuesische Freystaat. Die genueser heißt man im Handel fünflegige Kisten Citronen, und die, welche die Gegenden am Lago di Garda liefern, siebenlegige. Die genueser Kisten und Triester halten nach der Größe der Früchte, die darinne liegen, zwischen fünf bis sechshundert Stück; die Gardseeischen, oder großen Kisten, sieben bis achthundert, und endlich die spanischen und portugisischen vierhundert Stück, auch wohl etwas mehr. Alle Theile von den Citronen sind brauchbar, und können zu etwas genutzt werden; die innere und äußere Schaale, das Fleisch, der Saft, sogar die Kerne,

haben ihren Gebrauch, sowohl in Speisen, als Arzneyen. Die Schaalen davon, werden entweder getrocknet, und Ballenweise für die Brantweinbrenner zur Handlung gebracht; oder man macht sie frisch mit Zucker, oder auch in Syrup ein, und liefert sie unter dem Namen Citronat oder Succade an die Kaufleute. Von trokenem Zitronat kömmt das meiste aus dem Genuesischen; hingegen Succade aus Spanien, von Madera ꝛc. Unter den getrockneten Schaalen, oder wie man solche zu Hamburg heißt, Limonschell, zieht man im Handel die vor, welche in Viertelschnitten sind, auch schön gelb, und frisch aussehen; dergleichen bekömmt man von Mallaga, Lissabon und Porto. Hingegen die dicken, länglicht geschnittenen, und alten, werden wenig gesucht. Die frischen Citronen kommen nicht nur in Kisten und diese wieder in Packen, sondern auch öfters in großen Fässern von zwanzig Kisten und darüber zum Handel. Auf diese letztere Art lassen sie die Handelshäuser in Deutschland, Polen und anderwärts, die die Waare bey herannahendem Winter aus Italien zu Lande kommen lassen, in Triest, Botzen, Wien oder Prag umpacken, und die Gebinde mit Baumwolle ausfüttern, damit die Früchte weniger von der Kälte leiden. Der Artikel wird übrigens bald nur so bloß in Kisten gelegt; bald Stück für Stück mit Papier umwickelt, verpackt. Für die beßten unter diesen Früchten hält man die, welche fein dünnschälicht, dabey recht schwer und saftreich sind. Da es schon an sich eine leicht verderbliche Waare ist, so wird auch zu diesem Handel viele Vorsicht erfodert. Es ist gefährlich, wenn sich der Kaufmann mit zu großem Vorrate, besonders an Sommerfrüchten, versiehet. Auch muß man bey denen, welche man auf dem Lager hält, fleißig nachsehen lassen, ob hier oder dort Stücke angefault sind, diese alsdann wegnehmen, und wenn es nöthig wäre, frisches Papier einlegen; denn sonst steckt gar bald eine Frucht die umliegenden gesunden an, und alle in der Kiste gehen darauf. Uiberhaupt verlangt die Waare auch frisch und trockene, reinliche Keller. Mit den eingesalzenen oder marinirten Früchten wird besonders von Mallaga und Genua aus, ein ansehnlicher Handel getrieben; so auch mit dem ausgepreßten Lemon- oder Zitronsäfte,

ſafte, der theils in Suppen und Speiſen, wie z. B. in Polen, anderwärts aber vornämlich in den Färbereyen verbraucht wird. Von dem ausgepreßten Oehl, oder der Eſſenz aus den friſchen Schaalen der Cedrat- oder Cedrofrüchte, ſehe man unter dem Titel Cedroeſſenz. Auch die getrockneten Schaalen kommen Ballenweiſe zum Handel. Sie werden von den Aquavitmachern verbraucht. Die friſchen, ſchön gelbfärbigen, dünnen ſind die beßten.

Claires, eine Gattung Kammertuch, oder Cambraylinnen, die jetzt beſonders zu Valenciennes in großer Menge verfertigt wird. Die Waare beſteht aus zweyerley Sorten, nämlich zwey Dritten breiten und drey vierteligen. Sie halten beyde zwölf und eine halbe daſige Elle in die Länge.

Clairet, heißt man den franzöſiſchen Graves- oder Piccardan-Wein, der über Bourdeaux in alle Gegenden von Europa ausgeführt wird. Er iſt in Stückfäſſern oder Piecès von fünf und vierzig Veltes, und wird ſchön klar abgezogen gehandelt. Das Gebind wird für anderthalb Barique gerechnet.

Clairet von Calviſſon, ein weiſſer Franzwein, der beſonders von Cette geholt wird. Man handelt ihn nach Stück von fünf und vierzig Viertel.

Clamesi, ein gemeiner franzöſiſcher Stahl, der in viereckigten Stücken oder Stangen von etwa vier Zoll in der Dicke zu Markte gebracht wird. Er kömmt aus Limoſin, und iſt der wohlfeilſte unter den verſchiedenen Sorten, die dieſe Gegend liefert.

Clausuren, nennt man bey uns die Schlöſſer, ſo beſonders an den Gebet- und andern Andachtsbüchern, Portefeuillen und dgl. angebracht ſind. Sie ſind Arbeiten der Clauſurmacher oder vielmehr Gürtler, und werden von allerley Materie und in verſchiedener Geſtalt verfertiget. Sie waren vor Jahrhunderten viel gebräuchlicher, als heut zu tage. Damals wurden faſt alle gebundene Bücher mit Clauſuren verſehen.

Clermont, ein franzöſiſcher rother Muſcateller, der über Cette zum Handel kömmt, und nach Oxhöft verkauft wird.

Clincant, oder Clinquant, ſ. Rauſchgold.

Clinchamps, eine grobe han-

feine Leinwand, die im Herzogthum Bar gewebt wird.

Cliſsons, eine flächſene Leinwand, ſo ihren Namen von Cliſſon in Bretagne führt, wo ſie zuerſt verfertigt worden iſt. Sie geht beſonders nach den franzöſiſchen Inſeln, und wird da zu Hemden verbraucht. Die Stücke halten zwanzig pariſer Stab in die Länge, und ſieben Zwölftel, bis ſieben Achtel in die Breite.

Cloche, zu Annonay eine Sorte Papier, die vierzehn Zoll und ſechs Linien breit, zehn Zoll und neun Linien hoch iſt, im Gewicht aber acht bis zehn Pfund hält. Sie gilt nach Verhältniß der Feine vier Livres, ſechszehn Sous, bis ſechs Livres.

Clochepied, zugerichtete oder Organsinſeide, die aus drey einzelnen Fäden beſteht, davon erſt zwey zuſammen beſonders, hernach dieſe wieder mit dem dritten noch einmal zuſammengedreht worden ſind. Man verarbeitet ſolche in den Seidenmanufacturen.

Cobald, ſ. Kobald.

Coccinilla, ſ. Coſchenill.

Coccognidii ſemen, ſ. Kellerhals.

Coccos, ſ. Cocos.

Cochenill, Cochenille, lat. coccionella oder coccinilia, die feine rothe Purpurfarbe, welche wie kleine platte Körner ausſieht, eigentlich aber aus getödteten und gedörrten Inſekten beſteht, die wenn ſie aufgelöſet oder zermalmet werden, einen ſchönen rothen Saft von ſich geben, der zum Färben in ächt roth, violet und dgl. gar vorzüglich zu gebrauchen iſt. Man ſammelt und nährt dieſe kleine Thiere in Neuſpanien von den Nopal- oder Scharlachbäumen, eine Art Feigenbäume, die nach Hrn. v. Linnee, Cactus cochenillifer genannt wird. Nach der Sammlung tödten ſolche die Mexikaner entweder in heißem Waſſer, oder in Oefen und Pfannen überm Feuer. Auf die erſtere Art erhält man eine bräunlichte, ins rothe fallende Coſchenille; auf die andere eine aſchgraue, die wie marmorirt oder gepudert ausſieht; die aus den Pfannen endlich, ſieht ſchwärzlicht aus, und ſcheint gleichſam verbrannt zu ſeyn. Dieſe hier iſt insgemein die ſchlechteſte und wird am wenigſten geachtet. Alle Sorten ſind inwendig mit einem ſchönen rothen Staube angefüllt, der überall zum ächten Scharlachfärben angewandt wird. Die Waare wird von Cadix verſchrieben. Sie iſt mei-

meistentheils in Suronen, auch manchmal in Fässern und Kisten, und wird nach Aroben zu so und soviel Ducados von eilf Realen gehandelt. Da bekanntlich die englischen Antillen einen starken Schleichhandel mit dem spanischen Amerika unterhalten, so trift sich es öfters, daß der Ausländer diese Waare auch mit Vortheil aus England ziehen kann; aber man muß alsdenn in Ansehung der Güte schon mehr Vorsicht gebrauchen, als wenn man die Coschenille aus Spanien verschreibt. Sie wird in England häufig genug mit der Silvester- oder wilden Sorte vermischt, die nicht mehr als etwa den vierten Theil soviel, als die ächte werth ist. Gute und ächte Mestecha-Cochenille, muß ganz trocken seyn, nicht dumpficht riechen; dabey aus dicken, schweren Körnern bestehen, und keinen Staub bey sich führen. Sie soll von außen eine graue glänzende Farbe haben, und wenn man etwas davon im Munde käuet, muß es eine recht schöne rothe Farbe geben. Der Artikel ist übrigens großen Veränderungen im Preise unterworfen, die entweder von dem Anschein zu einer guten oder sparsamen Sammlung, oder von den Spekulationen der Kaufleute, die damit handeln, hervorgebracht werden; da nun die Coschenille auch überhaupt ins Geld lauft, so hat der, welcher darauf spekuliren will, doppelte Ursache, sich nicht zuweit auszulassen. Zu Amsterdam und auf mehreren Plätzen wird die Coschenille bald gesiebt, bald ungesiebt gehandelt; aber man geht am sichersten, wenn man nur auf rein gesiebte schließt: denn der Staub gilt höchstens nur halb soviel, als die reine Waare kostet, und kann doch aus Gewinnsucht gar leicht darunter gemischt werden. Betrügerische Leute stellen die Coschenille auch wohl in Keller und feuchte Oerter, wodurch sie um 8 bis 10 Procent schwerer wird, oder sie pudern die braune, schwärzliche und unansehnliche Waare mit kreidartigen Dingen, und geben ihr einen falschen Anstrich. Endlich ist zu merken, daß dieser Artikel zu Amsterdam nach antwerpener Gewicht, welches leichter als jenes ist, gehandelt wird.

Cochlearia, s. Löffelkraut.

Cockelskörner, Cocculi, oder Cocculae orientales, ital. coccoli di Levante, sind dunkelbraune Körner, in der Größe der Lorbeeren, aber etwas runder

und mit einer runzlichten Haut umgeben. Sie haben einen bittern Geschmack. Die beßten sind die schweren und recht frischen. Man bringt sie aus der Levante, besonders über Livorno und Venedig. Der Artikel wird zum Fischfangen, in der Medicin aber, weil er etwas giftartiges an sich hat, nur äußerlich gebraucht.

Coccosholz und Früchte, sind Produkte von Bäumen, die besonders in Ostindien, auf den philippinischen Inseln und s. w. in großer Menge gezeugt werden. Die Gattung ist eine Art von Palmenbäumen, nur daß der Cocosbaum noch höher treibt, und stärker wird, so daß er zu den stärksten Masten gebraucht werden kann. Die Früchte sind in der Größe eines Kinderkopfs, äußerlich mit einem dicken Bast und einer faserichten Schaale umgeben, worinne eine große länglichtrunde Nuß sich befindet, die mit einem erhabenen Striemen gleichsam in drey Theile getheilt ist. Es hängen dieser nutzbaren Früchte machmal gegen zwanzig an einem Stengel, und jede davon kann gegen zehn Pfund im Gewicht halten. Wenn sie nur erst halbzeitig sind, so machen sie die Indianer ein, und nennen sie in ihrer Sprache Langes. In diesen Langes ist ein sehr schmackhafter Saft in großer Menge enthalten, der mit Gewalt herausspringt, sobald man die Frucht mit einem scharfen Messer öfnet. Man bedient sich desselben nicht nur zum gewöhnlichen Getränke, sondern auch als eines Hülfsmittels zu Wiederherstellung der verlohrnen Gesundheit. Die Früchte, welche ihre gehörige Reife haben, sind von außen mit einer braungelben Schaale umgeben, die haarichten Bast, Bonote oder Caire enthält, aus welchem die Indianer ihre Stricke und Taue drehen. Das Werg davon wird zum Kalfatern der Schiffe gebraucht. Die innere Schaale ist braun, fest und hart, so daß daraus allerhand saubere Sachen, besonders in Europa, wohin man die Schaalen häufig bringt, geschnitzt oder gedreht werden. Dergleichen sind besonders Löffel, Schaalen, Stockknöpfe, Rosenkränze und s. w. Wenn die inwendigen Kerne alt geworden sind, so preßt man daraus Oehl, womit in Indien ein starker Handel getrieben wird, weil es die Eingebohrnen häufig zur Speise und auch zum Brennen verbrauchen.

Bey

Bey uns ist es unter dem Namen des Palmöhls bey Materialisten bekannt. Aus dem Safte des Baums verfertigen die Indianer den Arrak. Kurz, der Coccosbaum wird mit allem Rechte von den Eingebohrnen dieser Gegenden, für eine der vorzüglichsten Gaben angesehen, womit die milde Natur ihr Vaterland beschenkt hat. Die Gewächsart wird auch hier und dort in Amerika angetroffen. Trockene Coccosschaalen bringen insonderheit die Portugiesen zum Handel. Man wendet sie zu eingelegten Arbeiten und gedrehten Sachen an.

Caeruleum berolinense, s. Berlinerblau.

Caeruleum montanum, s. Bergblau.

Coffaire, eine Art levant. Baumwolle, oder eigentlicher gesponnenen Garns, welche aus Alexandrien in Aegypten nach Marseille gebracht wird.

Coffee, s. Caffee.

Cogmary, sind Cassas, die die Dänen aus Ostindien holen. Sie sind neun und zwanzig bis dreyßig Ellen lang und eine und neun Sechszehntheil bis fünf Achtel breit.

Coix, Hyobsthränen.

Colchicum album, s. Hermodatteln.

Colchicum commune, s. Wiesenzeitlose.

Colcothar, s. Caput mortuum.

Colette, eine Art deutscher Leinen, die von Hamburg und Holland aus, besonders nach den canarischen Inseln geht.

Collapiscium, s. Hausenblase.

Collata, eigentlicher, tela collata, oder imbevuta di colla, heißen die Italiener die Streifleinwand, welche aus verschiedenen Gegenden von Deutschland, insonderheit aus Schlesien und Schwaben zugeführt wird.

Cöllnisch Garn, fr. fil de Cologne, auch fil-bas-Bréton, eine Art weisser Franzgarne, welche über Morlaix in Bretagne ausgeführt werden. Man verkauft sie Pfundweise in verschiedenen Sortimentern und Nummern.

Colombier, oder Imperial, eine gewisse Sorte des Papiers von Annonay, welche ein und dreyßig Zoll und neun Linien in die Breite, ein und zwanzig Zoll in die Höhe und achtzig bis hundert und zwanzig Pfund im Gewicht hält.

Colombinlack, eine Gattung Florentinerlack in kleinen viereckigen Stücken, welche von Venedig zum Handel gebracht wird.

Colores, ſ. Farben.

Colophonium, Geigenharz, iſt die Maſſe, welche nach der Deſtillirung des Terpentins zurück bleibt. Wenn es von dem Terpentin ſelbſt gekocht wird, ſo heißt man es in den Apotheken nicht Colophonium, ſondern Terebinthina cocta. Dieſe Sorte muß in großen Stücken, dabey gelblicht und durchſichtig ſeyn. Das Geigenharz wird von den Muſikanten zum Beſtreichen der härenen Bogen; in der Medicin aber, unter die Pflaſter genommen. Auch noch manche Künſtler und Handwerker gebrauchen es bey ihren Arbeiten.

Coloquinten, Wildkürbis, Colocynthis, cucurbita ſilvestris, ſind Früchte einer Pflanze, die zu den Kürbisarten gehört, und in den ungebauten Gegenden auf der Inſel Cypern, in Aegypten, im wüſten Arabien, und in andern Ländern des Orients wild wächſt. Die Landleute ſammlen dieſe Früchte, wenn ſie reif ſind, und bringen ſie ſo in die Städte zu Verkauf. Sie ſind meiſt kugelförmig, wohl einer Fauſt groß, und mit einer weiſſen lederartigen Haut überzogen; ſie haben ein ſehr leichtes, ſchwammichtes Fleiſch von überaus bitterm und widerlichem Geſchmack, ſo daß auch denen, die damit umgehen, alles bitter ſchmeckt und riecht. Zwiſchen dem Fleiſche ſitzen ſehr viele weiſſe oder gelbe Saamenkörner, wie unſere Melonenkörner geſtaltet. Dieſe haben ſchon weniger Bitterkeit und Schärfe in ſich, als die Frucht ſelbſt. Die Inſel Cypern im Archipelagus ſchickt jetzt das meiſte von dieſer Waare zum Handel; der größte Theil geht nach Amſterdam, Livorno und Hamburg. Etwas wird auch nach Marſeille, Venedig und Trieſte geſchickt. Der Artikel kömmt in Kiſten von anderthalb Cantara, die ungefär zweyhundert Pfund Leipziger halten. Wenn die Waare ohne Tadel ſeyn ſoll, müſſen die Aepfel noch ganz und unzerſtückt, groß, weiß, leicht, aber doch zugleich markigt, und ohne viel Körner ſeyn. Zu Amſterdam werden die Coloquinten netto Thara verkauft, wobey der Käufer zwey Procent für Gutgewicht und noch ein Procent für baare Bezahlung abzieht. Man hält übrigens dieſe Früchte für eines der heftigſten Purgiermittel aus dem ganzen Gewächsreich. Man braucht ſie auch in den Färbereyen zur ſchwarzen Farbe, und

thut

thut davon unter den Bücherkleister, um die Würmer abzuhalten. Die Waare muß man vor der Feuchtigkeit sehr in Acht nehmen, weil sie sonst gar leicht verdirbt.

Columbawurzel, eine medicinische Wurzel, die von Colombo auf der Insel Ceylon zum Handel gebracht wird. Wir bekommen sie aus Holland und England, und zwar getrocknet, und in Scheiben geschnitten. Die ein- bis zwey zöllige walzenförmige Stücke haben einen aus dem dunkelbraunen ins gelbliche, weißliche oder mehr schwärzliche fallenden festen Kern, der mit einer zarten, schwammigen, runzlichten, eisenfarbigen Rinde bedeckt ist. Der Geschmack ist durchdringend bitter. Sie wird Unzenweise gehandelt.

Columbo holz, s. Adlerholz.

Columbrinum, s. Schlangenholz.

Combourgs, sind hanfene Leinen, die um Dinan in Bretagne verfertigt, und nach den französischen und spanischen Kolonien verschickt werden. Sie sind drey Viertel Stab breit.

Comeaux, ein guter Burgunderwein, der über Nuits zum Handel kömmt. Er muß aber ein paar Jahre liegen, ehe er trinkbar ist. Man handelt ihn nach Queves von fünfhundert Pinten.

Comenius lapis, s. Topfstein.

Cometta, eine vortreffliche Art Rosinen, welche um Spoleto in Italien gezeugt wird.

Compte, s. Goutte de lait.

Comptes brodés, auch Contre-bordés, sind gewisse Sorten unter den Glasperlen die zum Negerhandel und nach Afrika gebraucht werden. Es giebt ihrer dreyerley, die diesen Namen führen, nämlich Nro. 36. 37. und 38. Sie sind entweder roth mit gelben Blümchen, oder blau mit weissen, oder auch roth mit weissen Blümchen. Ihre Gestalt ist rund, und sie halten vier Linien im Durchmesser.

Concent oder Conzent, auch Polamit oder Polemit, heißt man wollene Etaminartige gewebte Zeuge, die sich bloß von jenem durch den stärker gedrehten Faden unterscheiden. Man hat ihrer auch, die von Seide gewebt werden, aber ursprünglich waren es nur wollene. Es giebt breite und schmale Conzente, gedruckte, gestreifte u. dgl. Alle diese Sorten haben wieder verschiedene Nummern, unterschiedliche

Güte und Preise, so wie auch die Farben theils ächt und fein, theils nur schlecht gemacht worden. Die gröſßte Menge von diesen Zeugen liefern Erfurt, wo besonders drey und vier dräthige Polemite verfertigt werden, ferner, Gera im Vogtlande, Berlin ꝛc. Die linzer Manufactur in Oesterreich liefert besonders schwarze Conzente von Nro. 4. 6. und 7., wie auch feine und superfeine dergl. Endlich schmale Sorten, feinfärbige, gestreifte ꝛc.

Conchae, s. Muscheln.

Condirte Sachen, s. eingemachte Sachen.

Conditorwaaren, s. Zuckerbäckerwaaren.

Condrieu, ein guter weisser Franzwein, der in Forez gezeugt, und über Lyon und Cette ausgeführt wird. Man handelt ihn nach Oxhoft.

Confect, lat. confecta. Diese Benennung kann alles in sich begreifen, was von Früchten, Gewächsen, Wurzeln, Rinden, Körnern und dgl. mit Zucker überzogen, oder eingemacht, auch in allerhand Formen und Figuren von Zucker gebildet ist. Es wird vornämlich bey Gastereyen und auf den Tafeln reicher Leute verbraucht. Man hat diese Waare vorhin stark aus der Fremde, besonders aus Frankreich kommen lassen; aber jetzt machen es unsere Zuckerbäcker und Conditor selbst. Es giebt der Sorten des Confects gar viele, doch sind hauptsächlich zwey, eine die aus lauter Zucker oder Minderfein, die andere aber aus Stärkemehl und Zucker zubereitet wird.

Confectio Alkermes, s. Kermes.

Conserve, Conserva, ist eine besondere Art, wie man in den Apotheken allerhand Früchte, Blumen, Wurzeln und andere Vegetabilien in ihrer Kraft und lange frisch erhält. So bereitet man unter andern die bekannten Rosen-Violen- und mehrere Arten Conserven. Man verfährt dabey kürzlich so: man schneidet die Dinge, welche zerschnitten werden müssen, ganz klein, und vermischt solche mit einer verhältnißmäßigen Menge Zucker. Das geht am füglichsten mit den Blumen an; hingegen die Wurzeln, welche man zu conserviren willens ist, müssen recht saftreich seyn; dann zerschneidet man sie ganz klein, thut sie in einen glasurten, zugemachten Topf, und läßt sie im Marien-

rienbade ein paar Stunden kochen, bis ſie weich geworden. Man läßt ſie hierauf erkalten, ſtößt ſie zu Brey, und macht ſie mit zweymal ſoviel Zucker zur Conſerve. Sind es Früchte, ſo wird das Mark davon zerſtoßen, durch ein Haarſieb geſeihet, und alles mit Zucker nach Erfoderniß zur Conſerve gemacht.

Consolida aquatica, ſ. Hirſchzüngel.

Consolida major, ſ. Wallwurz.

Consolida media, ſ. Goldenzüngel.

Consolida minor, ſ. Braunellen.

Consolida petraea, ſ. Wintergrün.

Consolida rubra, ſ. Tormentill.

Constantia wein, ſ. Capwein.

Contatſcher Saffran, ſ. Saffran.

Contatſche Weine, eine vorzügliche Gattung Franzweine, die beſonders nach Italien ausgeführt werden. Die beßten hierunter ſind die von Chatzau-neuf, Gadagne, Sorgues und Morieres. Avignon treibt damit einen erheblichen Handel. Die gelegenſten Häfen zu ihrer Verſchiffung ſind Marſeille und Cette, wohin der Rhoneſluß ſeinen Lauf nimmt.

Contailles, in Frankreich eine Floretſeide von geringer Art, die man auch ſonſt Rondelettes und Straſſes nennt.

Contaria, in Italien das venetianiſche Schmelzwerk. Alle Contaria wird hier in Contaria di peso und Contaria di conti unterſchieden. Jene handelt man nach dem Gewicht; dieſe aber nach der Zahl der Schnüre.

Conterie, in Frankreich, beſonders zu Marſeille, die Glascorallen oder Perlen welche zum Handel auf den afrikaniſchen Küſten gebraucht werden.

Contrayerva, auch Drakena, amerikaniſche Giftwurzel, iſt eine länglichte, knotichte, und mit vielen Zaſern umgebene Wurzel, die auswendig röthlichbraun, inwendig aber weißlicht ausſieht, und einen anziehenden gewürzhaften Geſchmack hat. Die Benennung rührt von Drake, dem berühmten Seefahrer her, welcher ſie zuerſt nach Europa gebracht hat. Die meiſte wird aus Peru über Holland zum Handel geliefert. Die guten Wurzeln müſſen friſch, ſchwer im Gewicht und recht dick ſeyn, auch viele Faſern

um ſich haben. Ihr Gebrauch iſt in der Medicin.

Contrayerva germanica, ſ. Giftheil.

Contrayerva virginiana, ſ. Schlangenwurz.

Contrebordés, ſ. Glasperlen.

Conyza, ſ. Dürrwurz.

Copahubalſam, Copaiba, Copaiva, balſamum de Copaiba, ein flüſſiges, balſamiſches Harz, das entweder weißlich oder goldgelb ausſieht, an Farbe und Geruch aber ziemlich dem ächten cypriſchen Terpentin gleichkommt; dabey hat es einen bittern Geſchmack, und iſt wegen ſeiner Heilkraft berühmt. Er wird aus dem ſüdlichen Amerika, beſonders von Rio de Janeiro, Fernambuc oder Pernambuco und San Vincente, über Liſſabon, London und Amſterdam zum Handel gebracht. Der alte Copahubalſam, wenn man ihn in Waſſer tröpfelt, ſinkt gleich zu Boden, der friſche aber ſchwimmt auf der Oberfläche wie eine Haut darüber. Er muß ſich in viermal ſoviel Weingeiſt gänzlich auflöſen laſſen, wenn er ächt und gut iſt.

Copal, ein hartes, helles und durchſichtiges Harz, das ſowohl aus dem ſüdlichen Amerika, als aus der Levante geholt wird. Man erhält ſolches durch Einſchnitte aus dem Copalli quahuilt einer ausländiſchen Art des Sumachſtrauchs. Es wird theils in großen Stücken von einem Viertel oder halben Pfund im Gewicht, die wie Glas durchſichtig ſind, und entweder eine bräunliche oder lichtgelbe Farbe haben, theils in kleinen Stückchen und Tropfen zu uns gebracht. Die erſtere Art, ſo auch electa heißt, iſt die vorzüglichſte und theuerſte. Der Baum, welcher dieſes Product liefert, wird im Herb. R. Pariſiensi, Cerparil bifolia genannt. Es wird manchmal von gewinnſüchtigen Leuten mit Senegalgummi verfälſcht; aber dieſes löſt ſich im Waſſer auf, das ächte Copal hingegen nicht. Man braucht es zu Firniſſen, wie auch in Apotheken zu Pflaſtern und Räucherwerk.

Coperte per letto, heißt man in Italien glatte, auch gemuſterte Bettdecken von Cattun, Zitz oder andern baumwollenen Zeugen, die zu Piſa, Lucca ꝛc. verfertiget und häufig verführt werden. Auch wollene Decken liefern Narni, Fabriano und einige andere in Menge, und unter gleichem Namen.

Copis, oder Coupis, baumwollene Zeuge, die die Fran-

Franzosen von Pondichery holen, und wieder auf der Sklavenküste absetzen; sie sind in Stücken von vierzehn Stab, und man macht sie auch jetzt um Rouen häufig nach.

Corallen, Corallia, sind nach den Beobachtungen der neueren Naturkundiger die Wohnung und das Werk gewisser Seethiere; aber doch hat man bis jetzt noch mit keiner Zuverläßigkeit erfahren, wie diese sich erzeugen und ernähren, und auf welche Art ihre Seitenzweige entstehen. Man glaubt insgemein, daß diese von einem einzigen Polypen entstehn, der auf den Seiten andere kleinere Polypen heraustreibt. Aber die Erfahrung zeigt, daß wenn eine von den auswendig befindlichen Mündungen, durch die das Thier seine Arme ausstreckt, berührt wird, alle übrigen sich zusammenziehen; daraus erhellet nun, daß alle diese Mündungen mit ihren Armen nur Gliedmasen eines einzigen Thiers sind, welches auswendig auf der harten Substanz der Corallen aufsitzt. Doch wir wollen abbrechen und uns zu dem wenden, was eigentlich den Kaufmann angeht. Die Corallenfischerey hat schon von alten Zeiten her für manche Länder und Oerter einen wichtigen Handelszweig abgegeben. Man fischt die Corallen zwar in vielen andern Seen und Meeren, aber eigentlich ist es doch nur das Mittelländische Meer, wo die rechte Art hervorgebracht wird, die man in Ostindien so hoch schätzt. Der Fang geschieht fast an allen Küsten der mittelländischen See, doch vornämlich an den Küsten von Catalonien, Provence, Sardinien und Sicilien. An den beyden ersteren haben sich ein paar Handelskompagnien dieser Fischerey bemächtiget. Diese halten beständig 20. bis 30. Fischerböte zu dieser Absicht in See, obgleich auch andern das Recht nicht benommen ist, Corallen aufzusuchen. Daher schickt auch die französisch afrikanische Gesellschaft manchmal einige Fahrzeuge auf diese Fischerey aus. Zu Cassis, ein kleiner Ort, drey Meilen von Marseille, schickt man gleichfalls darauf aus. Der Fang ist sehr ungleich, und hängt vom Zufall ab. Geraten die Fischer gerade an eine Klippe, die in langer Zeit nicht besucht worden ist, so können sie da an einem Tage einen reichlichern Fang thun, als sonst in mehrern Wochen. Indessen hal-

halten sie es immer schon für ein Glück, wenn sie in einer Woche 3 bis 4 Centner Corallen zusammen bringen; denn was sie gewöhnlich fischen, ist weit weniger, oft auch kommen sie mit leeren Händen zurück, und haben Zeit und Mühe verlohren. Man zählt zu Marseille 9 Sorten dieser Waare, und zwar nach den verschiedenen Farbenschattirungen, von der dunkelrothesten, bis zur fleischfarbenen und bleichsten. Die Preise sind sehr verschieden. Sie hängen von der Größe der Stücke und von der Beschaffenheit ihrer Farbe ab. Die niedrigste Sorte gilt dreyzehn bis funfzehn Livres, die feineren aber weit höher. Die Fabrikanten kaufen die rohe Waare (große Stücke ausgenommen) Centnerweise. Diejenigen, aus welchen Kugeln gedreht werden können, verkauft man besonders. Eine Corallenkugel, welche anderthalb Zoll im Durchmesser hält, und zugleich ohne Risse und Flecken ist, gilt wohl funfzig bis hundert Dukaten. Diese Kugeln gehen nach Sina, Japan und alle Gegenden von Ostindien, wo sie von den Einwohnern zur Kopfzierde angewandt werden. Theils schickt man sie auch nach Arabien, wo die Mohämmedaner ihre Todten mit solchen Halsbändern begraben. Diejenigen Corallen, welche nicht zu Kugeln taugen, werden in den Fabriken länglicht geschliffen und heißen hernach Olivetten. Sie gelten 15. bis 20. Procent wohlfeiler, als jene. Große schönästige Corallen, die beym Herausziehen nicht beschädiget worden sind, werden nicht nach dem Gewicht verkauft, sondern für die Kunst- und Naturaliensammlungen aufgehoben. Von diesen gilt das Stück funfzig bis hundert Thaler, auch nach Beschaffenheit noch mehr. Die Olivetten werden immer auf Fäden gezogen, und sowohl nach Verhältniß ihrer Länge als auch nach der Schwere verkauft. Die Preise sind in den Fabriken festgesetzt. Die Bearbeitung in diesen Anstalten geschieht auf folgende Weise. Man sägt die Coralle, mit einer ganz feinen Säge, etwa ein Drittel ihrer Dicke durch; man sucht hierzu so große Stücken zu bekommen, als nur immer möglich ist; hernach wird das Stück zwischen eine große und scharfe Zange, gleich neben dem gemachten Einschnitte, eingesetzt, und wie Glas abgebrochen; wenn das geschehen ist, wird das Stückchen der Länge nach mit

einem

einem spitzigen Bohrer, der in einen Bogen gedreht ist, durchbohrt, und weil die Coralle sehr leicht Hitze fängt, so muß sie immer, besonders in dem erst gebohrten Loche, mit Wasser genetzt werden. Da auch die Corallenstückchen nicht immer ganz eben mit der Zange abgebrochen werden können, so schleift man die Enden vorher ein wenig ab, damit das Loch gerade gebohrt werden kann. Da die Stückchen von ungleicher Dicke ausfallen, so werden sie auch natürlich in mehrere Sorten unterschieden. Hierzu gebraucht man einen kupfernen Seiger, mit ungleichen großen Löchern, man fängt mit den kleinen an, und hört mit dem gröbsten auf. Die gröbere Rinde wird alsdann mit einem Messer abgenommen, und hernach die Coralle polirt: man legt bey dieser Verrichtung die geformten Stücke, in Beutel, die halb voll sind, und thut nach Verhältniß gepülverten Bimstein dazu; hierauf legt man die Beutel ins Wasser, und schüttelt sie mit den Händen so lange, bis die Waare die gehörige Politur erhalten hat. Diese Arbeit ist mühsam; sie muß manchmal sechs und dreyßig Stunden lang fortgesetzt werden. Die runden werden nicht gedreht, sondern auf einem runden Schleifstein, der eine runde Rinne hat, geschliffen. Die ganze Schleifung geschieht nach dem Augenmaaß; daher gehört viel Geschicklichkeit und eine geübte Hand dazu. Jetzt auch noch etwas von den italienischen Corallen, mit denen in Deutschland nach Auswärts ein wichtiger Handel vorzüglich auf den Messen getrieben wird. Die Häuser zu Livorno und Genua die damit handeln, schicken nicht nur große Parthien in Comission, sondern es giebt einzelne Häuser in Botzen, Prag, Breslau, Leipzig, Krakau ꝛc., die jährlich für zwanzig auch wohl mehr tausend Thaler im Werth von dieser Waare nach Polen, Rußland, in die Moldau und Walachey, Tatarey und so weiter verschicken. Die Direktoren der Corallenfabriken und Handelshäuser zu Livorno, welche sich mit diesem Zweige abgeben, halten zu dieser Fischerey, die an den sardinischen Küsten, um Corsika und an der Küste von Provence getrieben wird, ihre eigene Schiffe und Matrosen. Was nun diese einbringen, wird da im Orte von dazu bestellten Arbeitern geschnitten, sortirt und polirt, hernach erst auf Schnüre gezogen, und

hier-

auf endlich in kleinere oder größere Büsche oder Maschen gebunden. Auch bey diesen Sorten hier, hängt der mehr- oder mindere Preis theils von der hohen oder bleichen Farbe, theils von der Größe und Glätte der Corallensorte ab. Die Farben sind in folgende 14 Sorten oder Grade unterschieden, die zu Livorno unter den nachstehenden Nummern und Namen bekannt sind.

1) Schiuma di Sangue, (Blutschaum) stellt die höchste Farbe vor. 2) Fior di Sangue. 3) Primo Sangue. 4) Secondo Sangue. 5) Terzo Sangue. 6) Stramoro. 7) Moro. 8) Nero. 9) Straffino. 10) Soprafino. 11) Carbonetto. 12) Paragone. 13) Estremo. 14) Pasasstremo. Aber alle livorneser Corallen werden noch in zwey Hauptgattungen verfertiget; Nämlich man macht entweder runde, hier coralli tondi, oder länglicht geschnittte, a botticella daraus. Jedwede von diesen Hauptarten zerfällt wieder in nachstehende Sorten: 1) Grosezza a botticella, sind große zwölfpfündige Maschen, jede von sechs und dreyßig Schnüren, länglicht geschnittener Corallen. Diese sind gewöhnlich in Sortimentern von acht Farben, nach diesem Verhältniß geordnet. Ein Bund von Nro. 1, 2 Bund Nro. 2, 2 Bund Nro. 3, 2 Bund Nro. 4, 2 Bund Nro. 5. 1 Bund Nro. 6, 1 Bund Nro. 7, 1 Bund Nro. 8, zusammen zwölf Maschen. Wenn man nun jeden Bund zu zwölf Pfund rechnet, so wird ein solch Sortiment Corallen hundert und vier und vierzig wiegen, und im Durchschnitt wenigstens 2000 Rthlr. in Louisd'or kosten. Auf diese Gattung folgen: Mezzania a botticella, oder mittle, geschnittene sechspfündige Maschen. Von diesen hält der Bund sechszig Schnüre; das Sortiment aber hat sowohl in Nummern als Farben das nämliche Verhältniß, wie Grosezza. Nur darinne ist ein Unterschied, daß bey diesen hier das Sortiment aus noch einmal soviel Maschen, nämlich vier und zwanzig, zusamsamgesetzt ist. Auf Mezzania allein, ohne Grosezza dabey, nehmen sowohl die Fabriken selbst, als die Commissionaire nicht leicht Bestellungen an, weil sie selten auf diese Art ausgeführt werden können. Man will fast immer nur beyde Sorten beysammen verhandeln. Hierauf folgen 3) runde Corallen (Tondi) da-

davon giebt es nachstehende Unterabtheilungen: a) Grosſezza tonda, von ſechs bis acht Nummern oder Farben; b) Grosſezza chiara, oder große Corallen von bleicher Farbe, wie die vorſtehenden, und nach Beſchaffenheit von 7, 8 bis 9 Farben. Von dieſen beyden Sorten hält der Bund ſechs und dreyßig Schnüre; c) Mittlere Gattung oder Mezzania, in ſechs Farben ſortirt, und die Maſchen von vier und funfzig Schnüren. d) Mezzania chiara, mittle bleiche Corallen, von 7 bis 9 Farben, und übrigens auch ſo, wie die vorigen. e) Capiresti, oder auserleſene große Corallen, die beym Sortiren ausfallen, und daher beſonders verkauft werden. Sie ſind gewöhnlich in 6 Farben ſortirt, und die größten und theuerſten unter allen. f) Filotti, eine andere Art, welche etwa halb ſo groß, wie jene ausfällt; auch dieſe iſt in 6 Nummern, und das Sortiment gilt halb ſoviel, als das vorige. g) Migliari, iſt die allerkleinſte Gattung, in der Größe der feinen Graupenkörner. Dieſe wird wieder in Migliari da Mazzo oder Numero, welche Bundweiſe gehandelt werden, und in Migliari da Lira, die man nach Pfundgewicht verkauft, unterſchieden. Alle beyde ſind gewöhnlich in Sortimentern von 5 Farben. Außer den vorgenannten Sorten liefert auch noch Trapani eine große Menge Corallen, die aber ebenfalls durch die Livorneſer zum Handel gebracht werden. Dieſe beſtehen 1) aus Grosſezza paſsa und Non paſsa in 4 bis 5 Nummern. 2) noch einer andern Gattung Grosſezza, die ungefähr zehn Procent ſchlechter iſt. 3) Mezzania paſsa und non paſsa; und 4) aus Mezzania ſchlechtweg, welche etwa zwanzig Procent weniger im Preiſe gilt. Die Kaufleute zu Livorno, welche mit Corallen handeln, kaufen die Waare in Parthien, wie ſie aus der Fabrik kommt, die ſie hernach kunſtmäßig zergliedern, aufs neue in Schnüren ziehen, und nach dem Begehren ihrer Beſteller zu ſortiren wiſſen. Die Preiſe der italieniſchen Corallen ſteigen oder fallen, je nachdem die Fiſcherey ergiebig oder ſchlecht geweſen; die Jahrszeit nicht dazu gelegen iſt, oder häufige Beſtellungen darauf einlaufen. Doch ſind überhaupt die Preiſe von der livorneſer Fabrik nicht ſo merklichen Abwechslungen unterworfen, wie die zu Trapani. Die Waare wird

zu Livorno mit drey Procent Sconto verkauft. Vom hiesigen Gewicht geben hundert und vierzig Pfund, nur hundert Pfund holländisch. Auch die genueser Fabriken haben vor einigen Jahren einen ansehnlichen Absatz von ihrer Waare hier und dort in Deutschland gehabt. Der Handel ist aber damit verdorben worden, daß sie ihre Waare sehr ungleich sortiren, und an die Maschen Zöpfe von Zwirn anmachen, die manchmal zehn bis zwölf Loth im Gewicht halten; da nun bey diesem Artikel keine Thara statt findet, so gereicht dieser Kunstgriff allemal dem Käufer zum Nachtheil. Außer den verarbeiteten Corallen, kommen auch rothe und weisse rohe Zinkencorallen zum Handel, die in Apotheken angewandt werden. Es sind eigentlich solche, die zum Verarbeiten, entweder weil sie zu dünn, oder zu unansehnlich waren, nicht getaugt haben. Die meisten verarbeiteten Corallen gehen nach Schlesien, Westphalen, Polen, Rußland, in die Moldau und Wallachey, in die Levante, nach Ostindien, Afrika, und Amerika.

Corallenholz, eine Art Rothholz, die von den Inseln unterm Winde in Amerika, zur Handlung gebracht wird. Man verbraucht dasselbe zu eingelegter und gedrehter Arbeit.

Corallenmooß, s. Meermooß.

Corallenstein, Corallenbruch, Corallachat, eine Gattung von gemischtem Achat mit corallfarbnem Jaspis, auch hornfärbigem Chalcedonier durchwachsen, aus deren schöner Mischung oft gar artige Gestalten und Bilder hervorkommen. Er wird bey Freyberg in Sachsen gefunden.

Cordel, Cordeln, eine Art schmaler Besetzungen auf Kleider, die nicht nur in den Bandfabriken, sondern auch überall von den Posamentirern verfertiget werden. Man macht sie von Seide in allen Farben, besonders schwarz, aber von allerley Muster und Breite. Es giebt auch Cordelspitzen, die ebenfalls häufig zu Garnirungen auf Kleidungsstücken angewandt werden. Von der einen und von der andern Art liefert Sachsen, besonders Annaberg, Buchholz und Schneberg, eine große Menge zum Handel. Die sächsischen Cordeln und Cordelspitzen sind so gut wie die französischen oder englischen.

Cordelats, oder Cordillats, eine Art Cadis, welche beſonders in Languedok, und dem Delfinate in Menge verfertiget und ausgeführt wird. Die meiſten werden von nachſtehenden Oertern geliefert: Maſamet webt vorzüglich Cordillats redins ſieben Zwölftel breit, in Stücken von dreyßig bis vier und dreyßig Stab. Dergleichen breite in Stücken von vier bis acht und dreyßig; ſchmale Cordillats, einen halben Stab breit, und ſechs und dreyßig bis vierzig Stab lang; Molleton-Cordillats, ſieben Zwölftel breit, und vierzig bis vier und vierzig lang. Dourgne bey Caſtres, liefert Cordillats, eben ſo breit wie die vorigen, aber achtzehn bis zwey und zwanzig Stab lang. Alby und Braſſac, Cordillats redins, ſo wie Maſamet, Cordillats-Molleton u. ſ. w.

Cordeliere, oder eigentlicher, Ras à la Cordeliere, ein gekörperter wollener Zeug, oder Art Serſche, ſo theils aus ſpaniſcher, theils aus franzöſiſcher Landwolle verfertiget wird. Der Zeug iſt ſcharf geſchoren, und wird zu Rheims und in mehreren Orten von Champagne gewebt.

Cordel ſpitzen, ſeidene Spitzen, die einen auch wohl ein paar Zoll breit ſind, und deren erhabene Muſter von ſolchen Schnüren gemacht werden, die man Cordeln nennt.

Corderoy, ein geſtreifter Sammet, oder Mancheſter, der beſonders in England, wie auch zu Rouen in Frankreich verfertiget wird. Er iſt drey und ein halb Viertel breit, und achtzehn oder dreyßig Yards lang. Man verbraucht ihn beſonders zu Winterweſten und Hoſen.

Cordet-dimeti, eine Art engliſcher Basins, die von Ziegenhaaren gewebt werden. Es giebt darunter gemuſterte, geſtreifte und dgl. Sie werden nicht nur hier und dort in Europa, ſondern auch in Amerika ſtark verbraucht.

Cordettes, ſind ſchmale Gewebe von hanfenem Garne, die beſonders in Auvergne gemacht, und zu Frauenzimmerhauben angewandt werden. Die Stücke halten ſechszig Stab.

Cordonnet-en-laine, eine Art wollener Schnüre, wie auf Cameelgarn, die beſonders zu Ambert in Auvergne gemacht, und häufig zum Handel gebracht werden. Es giebt dreyerley Sorten, die durch die Namen fin, ſurfin und ſuperfin unterſchieden werden. Die Waare wird nach dem Ge-

wicht zu Pfund von funfzehn Unzen gehandelt.

Corduan, fr. Maroquin, itl. Marocchino, ist ein wichtiges, schönes Leder, das dem Saffian ziemlich gleich sieht. Es ist eigentlich eine Erfindung der Mauren, und soll von Cordua in Spanien, wo sie ehmals gewohnt haben, den Namen führen. Die Art wird nunmehr in verschiedenen Gegenden von Deutschland, besonders zu Danzig, Leipzig und Lübeck recht gut verfertiget. Es giebt rauchen, glatten, gelben, schwarzen und noch mehrere Sorten Corduan. Er wird bald mit Sumach oder Schmack, und Gallapfeln, bald mit Gerberlohe zubereitet. Man macht ihn auch aus Bock- oder Ziegenfellen. Der von Bockfellen, dient eigentlich für die Schuster, weil er der stärkste ist; der von Schaaffellen aber für die Buchbinder, Stuhlmacher, Beutler und dgl. Handwerker. Wenn der Schustercorduan auf der Fleisch- oder Aasseite schön weiß, und nicht gelb oder bräunlicht ist, nicht allzu große Narben hat, fein gleich, und im Anfühlen oder Zusammendrücken milde und nicht knirschend ist, wenn er einen schönen Glanz hat, und auch nicht zu schwere, dicke Nacken oder Köpfe, so ist er gut. Der Rauchschwarze soll ebenfalls schön rein, vollkommen schwarz, und wenn man mit der Hand darüber hinfährt, sich wie Sammet anfühlen lassen. Er soll auf der Aasseite geschwärzt, und auf der andern Seite schön weiß seyn. Dieser letztere wird über Livorno zum Handel gebracht, und zwar der von Tunis am häufigsten. Der levantische Corduan ist der feinste; nach diesem der spanische, und endlich der französische, danziger, lübecker und leipziger. Jede Gattung hat ihre Unterscheidungszeichen, die sie von den andern kennbar machen. Die Waare wird nach Dutzend Fellen und dem Gewicht gehandelt.

Corgoloin, eine vortrefliche Sorte Burgunder, die um Nuits gezeugt wird.

Coriander, Schwindelkörner, Coriandrum, anethum cimicum, ist ein gelblichter, hohler Saamen, der, wenn er noch frisch und grün ist, einen unangenehmen, gedörrt aber einen guten Geruch und Geschmack hat. Uiberhaupt ist der Saame auch nur alsdann brauchbar, wenn er getrocknet worden ist; vorher hält man ihn für schädlich, wie denn auch die-

diejenigen, welche beym Trocknen damit umgehen, sich wohl vorzusehen haben, daß ihnen der Dampf aus den Körnern kein Unheil im Körper verursache. Das Produkt wird nicht nur in Italien, Frankreich und England, sondern auch hier und dort in Deutschland, besonders in Thüringen, Franken und anderwärts in Menge gebauet, und Sack- oder Faßweise verschickt. Indessen giebt man doch dem italienischen und englischen ihrer Güte und der größeren Körner wegen, den Vorzug. Der Coriander wird ins Brod gebacken, in den Käse gemischt, und zu Aquaviten verbraucht. In der Medicin wird er als ein erwärmendes Mittel angewandt. Die Canditer überziehen ihn mit Zucker u. s. w. Zu Hamburg giebt man auf den Sack 2 Pf. Thara.

Corinten, kleine Rosinen, Weinbeeren, passulae minores, ital. uva passa, eine Art schwärzlicher, kleiner Rosinen, die vormals in den an der Meerenge von Corinth gelegenen Gegenden gezeugt worden sind, jetzt aber hauptsächlich auf den, den Venezianern zugehörigen Inseln, Zante, Ceffalonia und Teachi wachsen. Die Sammlung dieses Produktes ist von einem Male zum andern sehr verschieden, und folglich der Preis ziemlichen Veränderungen unterworfen. Der Ertrag hängt vornämlich von dem trockenen oder regnichten Wetter ab. Wenn im Monat May, wo die Stöcke blühen, häufige Regen fallen, so wird die Menge gar sehr vermindert, weil dann die Blüthen häufig heruntergeschlagen werden. Ein gleiches geschieht, wenn im August, wo das Produkt zum Trocknen auslegt ist, viel Regen fällt; in beyden Fällen wird die Aerndte nur knapp und die Waare fällt schlecht aus. Außer den venetianischen Inseln, liefern auch noch einige türkische Oerter, namentlich Natalico, Patrasso und Vostizza gute Corinthen, aber in weit geringerer Menge. Bey der Einsammlung verfährt man auf folgende Weise. Im August, zu welcher Zeit die Beeren reif sind, werden sie abgeschnitten, und an der Sonne getrocknet. Wenn das geschehen ist, so säubert man sie, und bringt die Waare in die Magazine, und zwar durch ein Loch oder eine Oeffnung, die oben im Dach angebracht ist. Hier wirft man nun die Rosinen in

die Kammern und Behälter, bis sie ganz damit angefüllt sind. Durch ihre eigene Schwere hängen sie sich alsdann in so feste Klumpen zusammen, daß sie nachher mit spitzigen Eisen müssen auseinander gerissen werden, wenn man sie in Fässer oder Ballen packen und verschicken will. Diese Arbeit wird mit bloßen Füßen, und mit ganzer Gewalt verrichtet, damit die Luft herausgetrieben werde, und die Waare sich desto besser halte. Etwa ein Viertel von der ganzen Sammlung geht nach Venedig, und wird von da weiter verschickt. Das übrige holen die Franzosen, Engländer und Holländer ab. Eine sehr beträchtliche Menge geht auch nach Livorno, Trieste, und Hamburg. Die Waare kömmt entweder in Fässern oder Säcken und Ballen zu uns. Die erstere Sorte ist die beste und beliebteste; die andere enthält gemeiniglich, wenigstens an den Seiten und in den Winkeln, angelegene und verdorbene Waare. Je gröber, frischer und schwarzblauer die Corinten, wenn man die Gebinde aufschlägt, ausfallen, je besser sind sie. Wenn die Corinten in gute reine Keller gelegt werden, und die Gebinde zugeschlagen bleiben, so kann die Waare sich ein paar Jahre auch wohl länger halten. Aber doch haben die alten Corinten nur selten das gute und frische Ansehen, das den neuen eigen ist. Die Faß- oder Botcorinten werden in ganzen, halben und Viertel Boten, die Sack- oder Ballencorinten aber in Säcken von zwey bis dreyhundert Pfund zum Handel gebracht. Zu Venedig wird der Artikel nach Stajo gewogen, und die Gebinde tharirt. Zu Amsterdam giebt man sechszehn Procent Thara. Zu Livorno verkauft man sie nach hundert Pfund zu so und soviel Giulj u. s. w. Die Insel Lipari und die Landschaft Calabrien im Neapolitanischen liefern ebenfalls eine Gattung guter Corinten, in kleinen Fässern wie die spanischen Rosinen; aber sind im größten Theil von Deutschland nicht sonderlich im Gange. Zu Hamburg giebt man auf die liparischen Corinten 12 Procent Thara, auf die zantischen in ganzen Bot 14 Procent, in halben 16, in Quarterolen aber 18 Procent.

Cornas, ein rother Franzwein, der häufig über Cette ausgeführt wird. Man handelt ihn nach Orhoft.

Cornichons, in Frankreich die

die jungen Früchte vom Kappernbaum.

Cornu alcis, ſ. Elend.

Cornua Ammonis, ſ. Ammonshörner.

Cornu cervi, ſ. Hirſchhorn.

Cornu Rhinocerotis, ſ. Naſenhorn.

Cornus, ſ. Hartriezel.

Corona imperialis, ſ. Kaiſerkrone.

Corona Solis, ſ. Sonnenblume.

Coronilla emerus, ſ. Scorpionsſeune.

Coronopus, ſ. Grevinne.

Corroot, heißt man gewiſſe grobe oſtindiſche baumwollene Zeuge, welche die holländiſche Kompagnie nach Europa bringt, und welche meiſtens zum Handel nach den Küſten von Afrika verbraucht werden. Es giebt davon verſchiedene Gattungen, die wieder ihre beſondern Namen haben, als Lalia, Tjokria, Poplia, Tjarolia, Hoſseny ꝛc. Sie ſind insgeſammt fünf Viertel der Elle breit, und ſechs holländiſche Ellen lang. Es iſt eine wohlfeile Waare, die bey den Verkäufen 48 bis funfzig Stüber gilt.

Corsery, eine Sorte oſtindiſche Durias, welche die Dänen aus Oſtindien holen. Sie ſind dreyzehn bis vierzehn Ellen lang, und eine und drey Achtel bis ſieben Sechszehntheil breit.

Cortex aurantiorum, ſ. Orangenſchaalen.

Cortex Bugiae, ſ. Wachholder.

Cortex capparum, ſ. Kappern.

Cortex caryophillata, ſ. Nelkenrinde.

Cortex Chinae, ſ. China chinae.

Cortex Culilaban, ſ. Culilaban.

Cortex Ebuli, ſ. Attichrinde.

Cortex Eſulae, ſ. Wolfsmilch.

Cortex Frangulae, ſ. Faulbaum.

Cortex Fraxini, ſ. Eſche.

Cortex Granatorum, ſ. Granatäpfel.

Cortex ligni ſancti, ſ. Guajac.

Cortex Sambuci, ſ. Hollunder.

Cortex Simaroubae, ſ. Simarouba.

Cortex Tamarisci, ſ. Tamariſken.

Cortex Tantey, ſ. Tantey.

Cortex Winteranus, ſ. Chacharill.

Corton, einer der allerfeinſten Burgunderweine, welcher um Beaune wächſt. Er gilt noch einmal ſo hoch im Preis, als der Pomard, Vollenay, u. dgl.

Coſsars, eine Gattung roher

Cattune, die aus Ostindien durch die Franzosen geholt wird. Ihre Länge ist zehn Stab; die Breite drey Viertel.

Cosas, sind feine glatte Nesseltücher, welche die englisch ostindische Kompagnie aus Bengalen nach Europa zu Markte bringt. Sie haben nach den verschiedenen Oertern, wo sie gewebt werden, auch verschiedene Beynamen; als Bords Cosas, Doms Cosas, Seers Cosas, und Torps Cosas. Die Breite ist drey Viertel, die Länge aber sechszehn Ellen.

Costa, oder tratta di costa, eine Sorte der neapolitanischen Tramseide, welche sowohl roh als auch gezwirnt zum Handel gebracht wird. Sie ist in Ballen von etwa dreyhundert Pfund, und geht besonders nach Lyon.

Costa sartoria, s. Fischbein.

Costus albus, s. weisser Zimmt.

Costus arabicus, s. Kostwurzel.

Costus niger, s. Angelikawurz.

Coteaux, eine Gattung Franzwein, welche besonders über Saumur nach Holland und Flandern ausgeführt wird.

Côte de Joué, ein rother Wein in Touraine, welcher sowohl im Reich als in der Fremde gesucht ist.

Cote de Vouvray, ein weisser Wein in der vorstehenden Provinz, der in Menge nach Bretagne, Normandie, Berry, Flandern, Holland und den französischen Kolonien ausgeführt wird.

Côtes, heißt man in Languedok eine gewisse Sorte der von den Cocons abgehaspelten Seide, woraus eine besondere Zeugart, Fantaisie genannt, verfertiget wird.

Côtes de Manoques, eine Art Tabak in Frankreich, welche von den abgestreiften Rippen gemacht wird. Man handelt den Artikel nach Pfund von sechszehn Unzen Marktgewicht.

Cotes-Wein, eine gute Art rothen Weins, welche im Païs de Vaud im berner Gebieth gewonnen und häufig ausgeführt wird. Das meiste davon geht über Genf und Basel nach auswärts. Auch heißt man ebenso beym Handel eine Gattung weisser und auch rother Weine, die über Bourdeaux meistens nach Norden geht.

Cotignac, heißen die Franzosen eine Art Quittenmarmelade, die von Orleans zur Handlung gebracht wird.

Cotinus, s. Gelbholz.

Cotogne, Cottognini, italienische

nische Quittenäpfel, aus den welschen Confinen von Tirol, die über Trient, Botzen, Roveredo und s. w. zum Handel kommen.

Cotons, oder Cotonnes, oder auch Cotones, sind Zeuge von Garn und Baumwolle mit Streifen, die hier und dort in Frankreich gewebt werden. Die von Roanne in Forez sind drey Viertel bis sieben Achtel eines Stabs breit; die von Alby in Languedok gleichfalls; aber die von Rouen sind von allerley Länge, Breite und Preisen. Man macht diesen Zeug jetzt auch häufig in Deutschland, besonders in Sachsen, der Schweiz und Schwaben nach. Auch heißt man Cotons, baumwollene, vier, sechs bis sieben Viertel breite Zeuge, welche zu Kaufbeuren, Nördlingen ꝛc. verfertiget werden.

Cottonade, ein baumwollener, buntgestreifter, auf Leinwandart gewebter Zeug, der ursprünglich in Frankreich gemacht worden, jetzt aber in vielen Gegenden von Deutschland, besonders zu Chemnitz im sächsischen Erzgebürge, zu Brieg und Gnadenfrey in Schlesien und anderwärts in Menge gewebt, und zu Bettüberzügen, Vorhängen, Röcken und dgl. verbraucht wird. Er ist gewöhnlich sechs Viertel breit, und in Stücken von vierzig bis sechszig Ellen.

Cottonines, eine dichte und starke baumwollene Leinwand, deren Kette von Baumwolle, der Einschlag aber Hanfengarn ist. Sie wird nicht nur in der Haushaltung, sondern auch zu Seegeltüchern, und dergl. verbraucht. Frankreich liefert davon eine große Menge zum Handel, welche aber größtentheils im Lande selbst verthan wird. Die Oerter Vabres, Vianne und Ferrieres in Languedok liefern insonderheit drey Viertel breite, in Stücken zwey bis sechs und dreyßig Cannes. Auch Dornik in den österreichischen Niederlanden webt viel von dieser Zeugart, und setzt solche besonders in Deutschland ab.

Couches, eine gute Art Burgunderweins, welche in Stück von zweyhundert und vierzig Pinten zum Handel kömmt.

Coudolet, ein rother Franzwein, der über Cette ausgeführt und nach Trommel gehandelt wird.

Coupis, sind viereckigt gestreifte ostindische baumwollene Zeuge, die vorhin nur allein aus Bengalen nach Europa gebracht worden, jetzt aber häufig um

Rouen in Frankreich nachgemacht werden. Man braucht sie zum Handel an den afrikanischen Küsten. Ihre Breite ist drey Viertel bis fünf Sechstel eines Stabs; die Länge aber acht Stab.

Coupons, nennt man im Handel die Batiste, welche in Drittelstücke von zwey Stab zerschnitten, und wo ihrer immer drey in ein Päckchen eingeschlagen sind.

Couronne, eine Sorte Papier aus Vivarais, welche siebzehn Zoll und eine Linie breit, 13 Zoll hoch, und acht bis funfzehn Pfund schwer ist. Sie hat verschiedene Zeichen, z. E. einen Greif, Löwen und s. w.

Coutances, eine Art Coutis von vielerley Breite, die in Normandie gewebt werden. Man hat deren, welche drey Viertel, zwey Drittel, fünf Achtel, vier Viertel auch drey Viertel eines Stabs breit sind.

Couteline, in Frankreich eine Sorte Cattun, ein dickes blaues und weisses Gewebe von Baumwolle, so vornämlich von Surate geholt wird. Die Stücke sind vierzehn Stab lang, und drey Viertel breit.

Coutelun, Couteloune, eine Art provencer Mandeln in weichen und leicht zerbrechlichen Schaalen. Die Gattung wird besonders um Vallensole gezeugt. Die Franzosen heißen sie amandres à coque molle.

Coutenis, sind bunte ostindische Atlasse, die zu Surate verfertiget, und von den Franzosen nach Europa gebracht werden.

Coutil, Coutis, eine Art sehr dichter und feiner Zwillichte, die besonders in den österreichischen Niederlanden, in Holland, in Picardie und anderwärts in Menge gewebt werden. Die bekanntesten darunter sind die von Turnhout, welche fast in ganz Europa Absatz finden. Es giebt ihrer von verschiedenen Arten und Preisen, als doppelte Zegels, oder mit zweyfachem Bley und Zeichen; Dryzegels, und Grootloot; diese drey Hauptgattungen zerfallen wieder in noch mehrere Nebenarten, die in Breite, Güte und Preisen von einander unterschieden sind. Die feinsten Coutils von Turnhout sind zehn bis zwölf Viertel breit, und haben keinen vesten Preis. Die von Abbeville, welche auch Treillis genannt werden, sind fünf bis sechs und zwanzig Zoll breit, und werden besonders zu Mehlsäcken angewandt. Auch Rouen liefert eine

große

große Menge Coutis auf holländische Art ganz von Leinen gewebt; diese letzteren werden besonders zu Mannskleidern verbraucht. Der Artikel geht häufig nach Spanien, und ist da unter dem Namen Tarlizes bekannt.

Coymeres, ein bourdeauxer Wein, welcher in Bariques von neunzig Pots ausgeführt wird.

Cramant, ein rother auch weisser Champagnerwein, der um Suippes wächst.

Crapula major, s. Fettehenne.

Crataegus aria, s. Mehlbaum.

Crataegus oxyacantha, s. Weißdorn.

Crataegus torminalis, s. Elsebeer.

Cravant, ein Burgunderwein von der dritten und vierten Klasse, welcher über Auxerre verführt wird.

Cravate, eigentlich ein Halstuch, oder eine Halskrause für Mannspersonen, sonst auch eine gewisse Art ostindischer Kattune oder weisser Nesseltücher, die man aus Bengalen und andern Gegenden von Ostindien nach Europa bringt. Man hat diesen Artikel von zweyerley Art: die eine ist mit einen weissen baumwollenen Faden nur durchstreift; die andere aber durchnähet. Die erstere enthält zehn dergl. Krausen im Stück, jede sechs bis neun Sechszehntheil breit, und ein und einen Viertel, einen und ein Drittel, bis einen und drey Achtel Stabs lang. Die durchnäheten haben nur acht Krausen im Stück, jede sieben Sechszehntheil breit, und einen und drey Achtel des Stabs lang. Man macht diese Waare in der Schweitz, in Sachsen, Frankreich und anderwärts nach. Auch von Barzellona aus werden viele weisse und schwarze Cravates zur Handlung gebracht.

Crau, ein geistreicher, und dabey angenehmer französischer Wein, der in Provence gewonnen und besonders ins Piemontesische verführt wird.

Crayon, s. Bleiweiß.

Creas, s. Crés.

Cremor Tartari, nennt man den gereinigten Weinstein, der von seinen gröberen, hefichten Theilen geschieden worden, und nun als ein getrockneter, salzartiger Schaum anzusehen ist. Er wird in Menge in Frankreich und Italien verfertiget und theils in Arzeneyen, theils von Färbern verbraucht. Der beßte ist der schöne weisse und in Stücken. Man zieht solchen

chen von Venedig, Cette und Montpellier.

Cremserweiß, s. Kremserweiß.

Crepitus lupi, s. Bofist.

Cres, auch Creas oder Crees, sind Leinwanden, die man in Frankreich von weißgebleichtem Garne webt, und in erstaunlicher Menge ausführt. Sie machen einen Hauptzweig des französischen Leinwandhandels aus. Man verfertiget solche besonders um Nantes Landerneau in Bretagne. Die Gattungen sind sehr verschieden. Es giebt breite Creas, hier zu Lande Crées larges, und in Spanien, wohin sie in großer Menge ausgeführt werden, Creas anchas genannt, auch drey Viertel breite, sogenannte 2/3 fournis. Diese Art hält, so wie sie vom Weberstuhl kommt, neun und zwanzig französische Zoll in die Breite, und die halben Stücke sind neun und vierzig Ellen bretagnischer Maaß lang, welche ein und funfzig und ein Viertel pariser Stab, drey Zoll und zehn Linien ausmachen; ferner schmale Creas, die auch Rosconnes oder Gratiennes, oder Graciennes genannt werden; diese halten, so wie sie der Weber vom Stuhle liefert, ein und zwanzig Zoll und zehn Linien oder einen halben Stab in die Breite, und sind so lang wie die vorstehenden. Die Spanier heißen sie Creas angostos, oder schmale Sorte. Die feinsten Arten dieses Artikels nennt man in Frankreich Extraits, die weniger feinen, welche hierauf folgen, Fleurets, erste, zweyte, dritte und vierte Sorte, und endlich Crées von dreyerley Breite. Der Absatz dieser Waare erstreckt sich nicht nur nach vielen Gegenden des Reichs, besonders nach Gascogne, Langnedok, Bearn, Labour und Aunis, sondern auch nach Spanien, Portugal und Indien. Die Seehäfen, durch welche das meiste ausgeführt wird, sind Havre de Grace, Nantes, Morlaix und Landerneau. Morlaix insonderheit schickt eine ungeheure Menge nach dem spanischen Amerika. Die Creas von Morlaix, oder Morlaises, sind sogenannte breite Creas, drey Viertel breit und in Stücken von hundert französischen Ellen; zwey Drittel breite; Rosconnes einen halben Stab breit, und Graciennes in Stücken von hundert Stab, und auch halben von funfzig. Diese Leinwand wird jetzt in mehr als einer Gegend von Deutschland nachgemacht und in erstaunlicher Menge verschickt; hierun-

ter

ter zeichnen ſich aus: Schmiedeberg, Landeshut, und Hirſchberg im ſchleſiſchen Gebürge, wie auch Böhmen und die Oberlauſitz. Die deutſchen Creas werden ebenfalls von weiſſem Garne gewebt, und ſind in Italien, Spanien, Portugal und den Kolonien der europäiſchen Nationen ein ſehr beliebter Artikel. Die Engländer nennen ſie Dovvlas, unter welchem Namen auch viele von Hamburg aus verſchickt werden. Die ſchleſiſchen Creas oder Dovvlas ſind ſechs bis neun Viertel breit, und hundert und acht bis zwölf Ellen lang. Die böhmiſchen, von welchen Arnau, Numburg und noch einige andere Oerter eine große Menge ausführen, ſind ſechs Viertel breite in Stücken von hundert und acht leipziger Ellen, von ſechszehn bis funfzig Gulden im Preis nach der Feine; fünf Viertel breite, ſo lang wie die vorſtehende Sorte von funfzehn bis zwey und zwanzig Gulden; dergleichen neun Sechstel breite, von funfzehn bis vier und zwanzig Gulden.

Creguelas, heißt man in Spanien eine ordinaire, fünf oder ſechs Viertel breite, deutſche Leinwand, auf Art der bekannten Bretagnes, welche in groſſer Menge nach Cadix und von da nach dem ſpaniſchen Indien verſchifft wird. Auch nennen die Portugieſen Creguelas, die weſtphäliſche Leinwand aus Osnabrück, welche mit drey Kronen bezeichnet iſt, und häufig über Bremen und Hamburg zugeführt wird.

Crêpe de laine, ein dünner und feiner Taftartiger wollener Zeug, der beſonders zu Bagneres in Frankreich gewebt wird. Er iſt drey Viertel, ſieben Achtel, auch wohl einen ganzen Stab breit, und gilt nach der Feine von dreyßig Sous bis auf zehn Livres im Preis. Die Waare, geht nach Spanien und Amerika.

Crespo di Bologna, ſ. Krepflor.

Creſsentines, eine Art italieniſcher Seide, die in der Schweitz zugerichtet, und hernach in den franzöſiſchen Fabriken verarbeitet wird. Man gebraucht ſolche beſonders zu Padoux, einer bekannten Gattung ſeidener Bänder.

Creta, ſ. Kreide.

Creda Umbria, ſ. Umbraerde.

Cretiſcher Diptam, ſ. Diptam.

Cretiſche Salbey, ſ. Salbey.

Cretiſcher Seſel, ſ. Seſel.

Cretiſche Thymſeide, ſ. Thymſeide.

Cretonnes, ſind weiſſe franzöſiſche Leinen, die um Liſieux in Normandie gemacht werden. Die Kette iſt von Hanf, der Einſchlag aber von Flachſe. Man hat ihrer von vielerley Gattung und Preiſen, nämlich feine, mittle und geringe. Sie werden ſowohl zu Hemden als auch zu Tiſchzeugen verbraucht. Die Stücke halten ſiebenzig bis vier und achtzig franzöſiſche Ellen, und ihre Breite iſt zwey Drittel bis anderthalb Stab.

Criſtaux faux, heißt man in Frankreich eine Gattung Glascorallen, die auch unter Nummero 3 begriffen wird. Sie haben ein kriſtallartiges Ausſehen, und daher dieſen Namen bekommen. Ihre Dicke beträgt vier Linien, ihre Länge aber fünfe.

Crocus, ſ. Saffran. Dieſen Namen führen auch verſchiedene aus Mineralien und Metallen durch chymiſche Handgriffe zubereitete Kalkpulver, welche wenigſtens der Farbe nach, dem eigentlichen Saffran ähnlich ſind. So hat man unter andern in den Apotheken: Crocus Martis adſtringens, oder anhaltenden Eiſenſaffran, der durch bloßes Calciniren der Eiſenfeilſpäne hervorgebracht wird: Crocus Martis aperitivus, wird von Stahlfeilſpänen mit Schwefel vermiſcht, zubereitet: Crocus Metallorum, wird aus Spiesglaſe, das vom Salpeter befreyet und gehörig abgeſüßt worden, verfertiget: Crocus Veneris, heißt das gebrannte Kupfer u. ſ. w.

Crocus Indicus, ſ. Curcume.

Crocus ſylvestris, ſ. Safflor.

Croiſé, nennt man erſtlich die ſeidene Serſche, welche zu Unterfutter unter Kleider häufig verbraucht wird; zweytens, einen wollenen, gekuperten Zeug, der in verſchiedenen Gegenden von Frankreich häufig gewebt wird. Die Oerter, welche vorzüglich dieſe Waare liefern, ſind Rheims in Champagne, wo inſonderheit die Primes Segovis, Superfins, ſéconds Segoris, lauter Gattungen ſo von Croisés gemacht werden; ferner, Rethel in derſelben Provinz, und Viviers in Languedok, wo inſonderheit viele Croisés auf holländiſche Art zu Mondirungen für die Truppen gewebt werden. Die letztere Art iſt von der feinſten Landwolle, und wegen

der

der Dauer des Zeugs weit und breit im Rufe. Sie hält sieben Zwölftel des Stabs in die Breite.

Crose, ein rother französischer Wein, der über Cette ausgeführt, und nach Oxhöft gehandelt wird.

Croton tinctorium, s. Sonnenwende.

Cruciata, s. Kreuzkraut.

Crysolit, s. Chrysolit.

Crystal, heißt man im französischen Handel zwo Sorten von Oliveten oder Glascorallen, nämlich Nro. 18. und 19. Die erstere wird crystal rayé, die andere aber crystal bleu genannt. Beyde sind länglichtrund oder Olivenförmig, sieben Linien lang, und viere dick.

Crystalli Aeris oder Veneris, s. Grünspan destillirten.

Crystalli Lunares, s. Silber.

Crystalli Tartari, s. Weinstein.

Cubaiba, s. Copaiba.

Cubeben, Cubebae, sind runde, dürre Gewürzkörner, wie Pfeffer anzusehen, doch nicht so schwarz, sondern graulicht, mit einer runzlichten Schaale, und einem kleinen Stiele versehen. Sie sind inwendig etwas hohl und haben einen starken und brennenden Geschmack. Sie werden von Java in Ostindien durch die holländische Kompagnie nach Europa gebracht, und als ein erwärmendes Mittel, zu Stärkung der Nerven und Eingeweide gebraucht. Man heißt sie auch Schwindelkörner. Zu Hamburg wird der Artikel mit 3 Pfund Thara für den Sack und ein halb Procent Gutgewicht gehandelt.

Cucumis, s. Gurken.

Cucumis citrullus, s. Citrullen.

Cucumis asininus, s. Eselsgurken.

Cucurbita, s. Kürbis.

Culilaban, eine braune, gewürzhafte Rinde, von angenehmen Geruch, welche über Holland zu uns gebracht wird. Ihr Gebrauch ist zur Medicin, auch nimmt man sie unten den Rauchtabak, um demselben einen guten Geruch zu geben.

Cumieres, eine Art unter den sogenannten Marneweinen. Es giebt weissen und auch rothen. Man hält ihn mit für einen der vorzüglichsten champagner Weine. Die Stadt Epernay führt das meiste davon aus.

Cuminum, s. Kümmel.

Cuminum Aethiopicum, s. Ammeysaamen.

Cuminum pratense, auch sylvestre, s. Karbey.

Cu-

Cupreſsus, ſ. Cypreſſen.

Cupreſsus herba, ſ. Cypreſſenkraut.

Cuprum, ſ. Kupfer.

Curcume, Curcumey, Curcuma, Cyperus indicus, croëus indicus, iſt eine länglichtrunde, knotichte Wurzel, die in und auswendig gelblicht, von etwas ſcharfem, bitterlichem Geſchmak, und ohne ſonderlichen Geruch iſt. Sie wird durch die holländiſch oſtindiſche Kompagnie von Java und aus Bengalen zu uns gebracht. Man bringt ſie aus Holland theils ganz, theils auch ſchon gemahlen. Sie wird vornämlich zum Gelbfärben und zum Theil auch in Apotheken verbraucht. Die welche zur letztern Abſicht dienen ſoll, muß friſch, ganz, und nicht wurmſtichig ſeyn, wie es gar oft der Fall bey dieſer Waare iſt. Zu Hamburg wird die Waare mit ein Procent Gutgewicht und drey Pfund Thara für den Sack gehandelt.

Cusco, eine Art von ſpaniſchem, oder auf ſpaniſche Art fabrizirtem Tabak, den man nicht nur von Sivilien, Cadix und Amſterdam zum Handel bringt, ſondern auch jetzt häufig in Frankreich und Deutſchland nachmacht. Man hat davon beſonders zweyerley Sorten, nämlich fleur de Cusco, die allerfeinſte Art, und gras Cusco, oder fetten Cuscotabak.

Cuscuta, ſ. Filzkraut.

Cuſsidah, heißt man gewiſſe Arten der oſtindiſchen Tanjebs und Therindains, welche die däniſch aſiatiſche Kompagnie zu Markte bringt. Eine Sorte von dieſen iſt in Stücken von zwölf bis dreyzehn Ellen, und eine und neun Sechszehntheil der Elle bis eine und fünf Achtel breit; eine andere von Cuſsidah Tanjebs hält dreyzehn bis vierzehn Ellen in die Länge und iſt eine und fünf Sechszehntheil, bis fünf Achtel breit.

Cyaneum metallicum, ſ. Blauefarbe.

Cyanus, ſ. Kornblume.

Cydonia mala, ſ. Quitten.

Cynogloſsum, ſ. Hundszunge.

Cynogloſsum montanum, ſ. Cerinthkraut.

Cynorrhodon und Cynosbatos, ſ. Feldroſen.

Cyperſcher Zucker, iſt ein röthlichter Zucker, eigentlich ein Ausſchuß von geläutertem Zucker, der ſich weder in Hüte bringen, noch auch recht weiß machen läßt.

Cyperwurz, Cyperi radix, eine

eine knotichte, wohlriechende und gewürzhaft ſchmeckende ausländiſche Wurzel, von der zweyerley Arten zur Handlung gebracht werden. Die lange und ſchwärzliche, Cyperus longus, kömmt von Verona im Venetianiſchen, und aus der Levante, die runde aber, Cyperus rotundus, iſt auswendig braun, inwendig grau, und wird aus Syrien und Aegypten meiſt durch die Holländer zugeführt. Die letztere iſt die vorzüglichſte. Beyde müſſen recht friſch ſeyn, nicht ſchimmlicht ausſehen, und keine Wurmſtiche haben. Sie werden in Apotheken und von Parfumirern verbraucht.

Cyperus indicus, ſ. Curcumey.

Cypreſſe, Cupreſſus, iſt ein hochſtämmiger, immer grünender Baum, der aus Kleinaſien, und den Inſeln des Archipelagus nach Europa gekommen iſt. Sein ſchlanker Wuchs, ſein immerwährendes Grün, ſeine Dauer, und ſein faſt unverweßliches Holz, ſind Umſtände, die ſeinen ſtärkern Anbau empfehlen ſollten. Er wächſt beſonders in den wärmeren Gegenden von Europa, in den kälteren aber bleibt die Art viel kleiner. Die Blätter und Nüſſe davon werden ihrer zuſammenziehenden Eigenſchaft wegen in der Medicin gebraucht, und das aus dem Stamm rinnende Harz kann unter den Balſamen gute Dienſte thun.

Cypreſſenkraut, Cupreſſus herba, Santolina, fr. Garderobe, ein Kraut mit cypreßartigen Blättern. Die letztern ſind aſchgrau von Farbe, und lang. Es giebt deſſen mehrerley Arten, als Cypreſſenkraut mit ſchwefelgelben, auch mit hochgelben, mit weiſſen, mit grünen Blättern und ſ. w. Alle dieſe Sorten haben einen guten Geruch und werden in der Medicin angewandt. Der Geruch iſt Motten und dgl. Inſekten zuwider, daher ſtreuet man es in die Kleiderſchränke und legt es zwiſchen das Rauchwerk.

Cyprinus, ſ. Karpfe.

Cypriſcher Atlas, ſ. Raſetto.

Cypriſche Baumwolle, die feinſte unter den Baumwollenarten, die die türkiſchen Staaten liefern. Sie unterſcheidet ſich durch ihre Kernhaftigkeit, ſchöne Weiſſe, und langen Haare. Man theilt die Waare hier auf der Stelle in Fiore oder auserleſene Waare, cottoni buoni mercantili, die darauf folgende

Sorte, paſsabili, Mittelwaare, und Mercantili, oder ordinair Kaufmannsgut. Ein Sortiment von einer Anzahl Ballen Baumwolle iſt aus allen dieſen Sorten verhältnißmäßig zuſammengeſetzt. Man achtet die Sortirung für gehörig eingerichtet, wenn von der beßten Gattung die Hälfte und von den übrigen Sorten die andere Hälfte iſt; eine fünfte, die man hier ſcopature oder ſcovazze, Kämmlinge nennt, iſt nur Ausſchuß; dieſe aber bleibt auf der Inſel und wird nicht verſchifft. Die jährliche Sammlung geſchieht in den Monaten Oct. und Nov.; weil Zeit dazu erfodert wird, die Waare von den Saamenkörnern abzubringen, ſo wird die neue Baumwolle nicht vor dem Februar oder März des folgenden Jahrs zu Markte geführt. Ein Ballen cypriſcher Baumwolle hält beyläufig hundert Rottoli, jeden von ſechs und drey Viertel Pfund florentiniſch Gewicht. Der größte Theil dieſes Artikels geht nach Venedig, ein anderer nach Frankreich, England, Holland und Livorno.

Cypriſche Krappwurzeln, ſ. Boia.

Cypriſche Seide, Cipriotte, eine Gattung ausländiſcher Seide, die für den Handel von Bedeutung iſt. Es giebt deren unterſchiedliche Arten. Die feinſte iſt die natürlich weiſſe, welche um Famagoſta und in der Gegend des Carpaſſo gezeugt wird. Die ſchwefel- oder lichtgelbe fällt um Citerea herum, die dunkelgelbe oder pomeranzfarbene aber in den Dörfern um Paſo. Nach Europa wird bloß die weiſſe gefördert. Die pomeranzfarbene bleibt in der Türkey; man ſchickt ſie nach Cairo. Man kauft dieſe Seide ſo, wie ſie von den Landleuten zu Markte gebracht wird, das heißt, ungereinigt; aber der Kommiſſionair läßt ſie für Rechnung des Freundes, von dem er Auftrag hat, reinigen, ehe ſie abgeſchickt wird. Der Abgang beträgt zwölf bis funfzehn Procent.

Cypriſche Soda, ſ. Soda.

Cypriſcher Terpentin, ſ. Terpentin.

Cypriſche Weine, ſind vortrefliche Sorten, die beſonders in Italien ſehr hoch geſchätzt werden. Sie beſtehen aus den ſogenannten Kommenderieweinen, welche wenn ſie noch neu, hoch von Farbe ausſehen, aber hernach immer lichter werden, je länger ſie ſich abgelegen haben. Dieſe

Gat-

Gattung wird, wie sie auf dem Lager liegt, gehandelt. Man kauft den Wein nach Maulthierlasten, Cariche oder Some von achtzig Flaschen, florentiner Maaß. Das meiste von diesem Artikel geht nach Venedig, und dieß sind nur die gemeinen und leichten Sorten; die beßten aber, die wohl zwey oder dreymal so hoch im Preise stehen, gehen nach Holland, Frankreich und ins Toskanische. Man verschifft diesen Wein in Gebinden von siebenzig Guze, oder dreyhundert und funfzig florentinischen Flaschen. Die beßten Sorten sind 8 bis zehnjährige Weine, sie werden aber auch theuer verkauft. Cypern liefert auch Muscateller, der sehr gesucht ist. Dieser hat die entgegengesetzte Eigenschaft von jenem, daß er, je mehr er sich abliegt, je dunkler von Farbe wird. Er ist auch ungemein süß und lieblich von Geschmack.

Cyprische Wolle, eine gute Gattung Wolle auf der Insel gleiches Namens, die in Menge nach Frankreich und Livorno geht. Die weisse Wolle wird der dunkeln oder schwarzen vorgezogen; aber das Sortiment ist gemeiniglich aus der einen und der andern Art zusammengesetzt. Der Markt fällt jährlich im April. Sie wird in Säcken oder Ballen von hundert Rottoli ausgeführt.

D.

Daatpour, s. Tanjebs.

Dacca, heißt man ostindische Zeuge, welche die dänisch asiatische Kompagnie liefert. Sie sind vierzehn kopenhagener Ellen lang, und eine und neun Sechszehntheil breit.

Dachs, Taxus, ein in unsern Ländern bekanntes Thier, davon das Fell zu Kirschnerarbeit, das Schmalz oder Fett aber äußerlich in der Medicin angewandt wird. Man ißt auch das Fleisch dieser Thiere in den wärmeren Ländern.

Dactyli, s. Datteln.

Damaras, oder Damavars, in Frankreich eine Art ostindischer leichter Taffente; sie sind mit Blumen, sieben Sechszehntheil oder fünf Achtel eines Stabs breit und in Stücken von sieben bis vier und zwanzig Stab.

Damaraye, s. Therindaines.

Damascener Klingen, eine Art vortreflicher Säbel- und Degenklingen, die man ehemals von Damasco

in Syrien zum Handel gebracht hat, woher sie denn noch den Namen führen. Jetzt bringt man sie auch aus andern Gegenden der türkischen Staaten. Diese Gattung behauptet unter allen Arbeiten dieser Art, wegen ihrer ungemeinen Härte und Dauerhaftigkeit einen entschiedenen Vorzug. Sie macht sich insonderheit durch ihr flammiges Ansehn, und daß sie gleichsam aus zweyerley Metall zusammengesetzt zu seyn scheint, kennbar. Man sucht solche zwar in Deutschland, vornämlich zu Solingen, Pottenstein in Unteröstreich und anderwärts nachzumachen, aber es hat noch nicht so gelingen wollen, daß die Kenner nicht diese von jenen unterscheiden sollten. Die beßten nach den türkischen sind bis jetzt die, welche zu Neusohl in Ungarn verfertiget werden; diese geben den ächten nur wenig nach. Das wahrellnterscheidungszeichen der damascener Klingen besteht nicht in dem halben Mond, womit sie bezeichnet sind, sondern in der großen Härte, ohne alle Sprödigkeit, kraft welcher man mit ihnen, Eisen wie Messing durchhauen kann, ohne daß davon einige Spuhren an der Klinge zurückbleiben. Stahl und mehrere von unsern geschickten Scheidekünstlern haben uns ihre Muthmaßungen von den Handgriffen, die die levantischen Künstler dabey anwenden mögen, mitgetheilt; aber an Gewißheit fehlt es doch über diesen Punkt noch immer.

Damascener Pflaumen, fr. Pruneaux noirs de Damas, vortrefliche französische Pflaumen, die in Touraine gezeugt und weit und breit verführt werden. Man kocht sie auf der Stelle vorher, und trocknet sie hernach. Chinon und Tours sind die Oerter, welche das meiste davon nach allen Gegenden des Reichs und der Fremde verschicken.

Damascener Rosinen, fr. Raisins de Damas, sind levantische Rosinen, die ihren Namen von Damascus in Syrien führen, wo sie gezeugt werden. Man bringt den Artikel in halbrunden Schachteln von weissem Holze nach Europa, die verschiedentlich im Gewicht halten, und funfzehn bis sechszig Pfund schwer sind. Sie werden bloß in Apotheken zu Brusttränken verbraucht. Die recht großen, frischen und fleischigten sind die beßten.

Damaschetto, heißt man zu Venedig eine Art reicher Stoffe, die besonders nach dem

dem Morgenlande ausgeführt wird. Zu Genua, Lucca und fast durch ganz Italien giebt man diesen Namen den leichteren Damasten, die drey und ein halb Viertel leipziger Elle breit und funfzig bis hundert Ellen lang sind. Damascirte Halstücher, fazzoletti a Damasco, heißt man in Italien, Spanien ꝛc., die geblumten seidenen Tücher, welche Damastartig mit Blumen und allerhand Figuren gewebt sind. Die beßten dieser Art liefern Genua, Venedig, Mantua und Reggio im Modenaischen.

Damascirtes Tischzeug, s. Tischzeug.

Damasin, eine Art reicher Damaste mit goldenen und silbernen Blumen die in Frankreich zu Tours und Lyon gewebt, und größtentheils über Marseille nach der Levante und Italien ausgeführt wird. Man verbraucht den Zeug auch in den katholischen Ländern zum Kirchenornat.

Damast, eine geblumte Zeugart, die man für die älteste unter unsern geblumten Zeugen hält. Sie hat einen atlaßartigen Grund, wodurch sie sich auch hauptsächlich von den Stoffen unterscheiden läßt. Es giebt einfärbigte und auch vielfärbigte, doch sind die letztern die gewöhnlichsten. Die beßten seidenen Damaste liefern uns jetzt die Fabriken zu Turin, Genua und Florenz, und zwar von der Gattung, welche zu allerhand Tapezierungen, und zum Beschlagen und zu Auszierung der Zimmer und Möbeln angewandt wird. Die seidenen Damaste mit kleinern Dessins, welche zu Kleidern, Schlafröcken und dgl. dienen, liefern die lyoner Fabriken, die zu Lucca in Italien, und auch hier und dort die deutschen, insonderheit die leipziger, berliner und krefelder. Auch Holland schickt viel seidene Damaste zum Handel, die aber nicht so fein von Seide sind, wie die italienischen und französischen. Der holländische Damast ist vierthalb Viertel breit und sechszig bis achtzig holländische Ellen lang. Der wollene Damast, der auch Florett genannt wird, ist im Grunde betrachtet, weiter nichts als ein geblumter Calmank; sein Grund hat einen starken Köper, und die Figuren sind Atlaßartig glatt. Der einfärbige wollene Damast wird von ungefärbter Wolle, der wandelfärbige hat Kette und Einschlag von verschiedener Farbe. Es giebt auch eine Sorte, wo statt Wolle, Kameelhaare zum

Einschlag genommen wird. Diese letztere nimmt sich besser, als die ganz wollene, aus, und ist viel glänzender, als jene. Der wollene Damast wird am vorzüglichsten in England und Sachsen verfertiget. Frankreich liefert von seidenen und halbseidenen Damasten insonderheit die nachstehenden Sorten: Damast auf genueser Art, zwanzig französische Zoll breit, und in Stücken von funfzig Stab; Damast auf lyoner Art, etwas wohlfeiler im Preis; dergl. façon de Tours; gemeinere Sorten achtzehn Zoll breit; Damast von dreyerley Farbe zwanzig Zoll breit; façon des Indes, sieben und zwanzig Zoll breit, u. s. w. Genua liefert schwere Damaste (Damaschi) und leichtere (Damaschetti) in erstaunlicher Menge zum Handel. Von ostindischen, die gemeiniglich Rolldamaste genannt werden, bringt die holländisch ostindische Kompagnie viele heraus. Sie bestehen in Poilisdamast von einer Farbe, so zwey Cobidos und fünf und vierzig lang; dergl. zweyfärbigen, wie auch mit Randstreifen; zwölffädigen Möbeldamasten, wie auch mit Blumen und Streifen. Der ostindische Damast wird in Menge wieder nach den afrikanischen Küsten verführt.

Daphne laureola, s. Seidelbast.

Daphne mezereum, s. Kellerhals.

Dariabanis, eine Art weisser Kattune, die die Franzosen von Surate nach Europa bringen.

Daridas, ostindische Taffente oder besondere Gewebe, deren Fäden aus weichen, seideartigen Pflanzen bestehen.

Datteln, l. Dactyli, sind die Früchte des Palmbaums von der großen Art, so in der Botanik Palma oder Phaenix dactylifera genannt wird. Dieser Baum ist bekanntlich von je her immer berühmt gewesen. Die Dichter weiheten ihn ihren Lieblingen unter den Helden und Siegern; aber noch weit nützlicher ist er den Ländern, wo er gezeugt wird, dadurch, daß damit mancherley Bedürfnissen abgeholfen werden kann. Die Einwohner dieser Gegenden machen von diesem einzigen Gewächse fast alles, was zu Speise, Trank, Kleidung und Wohnung erfodert wird. Der Dattelbaum trägt Früchte mit und auch ohne Kerne. Sie werden in drey Sorten nach dem Grad ihrer Reife

Reife unterſchieden. Man legt ſolche, wenn ſie abgeſammelt ſind, an die Sonne auf Matten von Plamblättern, und läßt ſie ſo vollends trocknen. Die beßten Datteln ſind die, ſo über Marſeille, Genua und Venedig aus Tunis zur Handlung kommen. Die ſpaniſchen ſind ſelten recht reif; die von Salee aber leicht dem Verderben unterworfen, und mehrentheils zu dürr, oder wurmſtichigt. Die aus Syrien, Aegypten und andern Gegenden der Levante über Livorno, Genua, Venedig und Trieſte zu uns gebracht werden, ſind meiſt ſchon alt und verlegen, folglich vertrocknet, zuſammengeſchrumpft und von Würmern angegriffen. Man muß dieſen Artikel recht friſch, fleiſchigt und vollkommen reif zu bekommen ſuchen. Man braucht die Datteln nicht nur zum Verſpeiſen, ſondern auch in der Medicin.

Datura Aegyptiaca, ſ. Stechäpfel.

Dauben, Faßdauben, Daufeln, Faßſtäbe, eine bekannte Art ſchmaler, dünner und kleiner Bretter, welche ſowohl aus hartem eichenen Holze, als auch aus weichem verfertiget, und zu allerhand großen und kleinen Fäſſern, Vipen, Orhöften u. dgl. Böttgerarbeiten verbraucht werden. Man macht oder reißt ſie in großer Menge in den Gegenden am Rhein, in Schleſien, der Mark Brandenburg, in Schweden und anderwärts. Sie werden Schockweiſe verkauft, und in unſern deutſchen Seeſtädten, beſonders zu Hamburg, Roſtock, Stettin, Lübeck und Bremen wird damit nach Holland, Spanien, Frankreich und Portugal ein großer Handel getrieben. Bourdeaux inſonderheit verbraucht gar viel von unſern Faßdauben zu Weingebinden. Dieſe Waare wird da bey 1616 Stück verhandelt. Die Vipendauben ſind noch einmal ſo hoch im Preiſe, als die Orhöftdauben, und gehen häufig nach Bilboa, Barcellona, Porto, und Liſſabon.

Daucus, ſ. Corrotte.

Daucus creticus, ſ. Möhrenſaamen cretiſchen.

Debrecziner Seife, eine Gattung Waſchſeife, welche in Ungarn in der Stadt gleiches Namens verfertiget, und ihrer Güte wegen weit und breit verführt wird. Sie iſt ſehr weiß und leicht.

Degen, bekanntlich ein Gewehr, womit unſere Ga-

lanterieкrämer, Klingenhändler, Goldschmiede, Messerschmiede, Schwerdtfeger, Gürtler und dgl. Handel treiben. Einige von diesen liefern und führen nur die Gefäße, andere die Klingen, und noch andere beyde zugleich. Man hat solcher Gefäße von allerley Art, und verschiedener Materie. Es giebt goldene, silberne, tombakene, stählerne, semilorne, vergoldete, versilberte, glatte, durchbrochene, und so weiter. Die feinsten und kunstreichsten Arbeiten in dieser Art bekommt man von Genf, Paris, Augsburg und Wien; die stählernen von Birmingham in England, aber auch von Wien, Berlin, Hanau, Solingen ꝛc. In Ansehung der Klingen herrscht hier dieselbe Verschiedenheit; die spanischen sind von außerordentlicher Härte; die sogenannten Zieglerklingen sind sehr leicht, wie Scheermesser ausgeschliffen, und daher zum Hiebe und Stoß gleich gut zu gebrauchen. Die Wolffsklingen sind rund, auch etwas breit zum Hiebe; sie führen die Namen von Wolf, ihrem Erfinder, der ein geschickter Künstler in diesem Fache zu Solingen im Bergischen gewesen. Die Rappierklingen endlich sind stumpf, viereitig; an der Spitze mit einer Platte versehen, die man durch einen kleinen ledernen Ball verwahrt, und s. w.

De-Haut, heißt man in Frankreich die Weine, welche aus Oberguyenne zugeführt werden. Sie sind in Fässern von funfzig Veltes, und werden meistens über Bourdeaux verschifft.

De la Gaude, ein starker, aber doch angenehmer Wein in Provence, der ins Piemontesische ausgeführt wird.

Delphinium, s. Ritterſporn.

Demas sedas, im Handel nach Spanien, die Organsinseide.

Demi-Draps, eine Gattung Halbtücher, die hier und dort in der Normandie und in- und außerhalb Landes abgesetzt wird. Diese Tücher halten fünf Achtel des Stabs in der Breite und sind auf englische Art zugerichtet.

Demi-Florences, florentiner Taffente, die besonders zu Avignon in Menge verfertiget werden. Diese Weberey wurde schon im funfzehnten Jahrhundert durch einige Familien aus dem Florentinischen, die sich zu Avignon nieder ließen, eingerichtet. Man hält die Florences von Avignon für die vorzüglichsten unter allen bekannten Taffentarten.

ten. Sie sind einen halben Stab, auch wohl fünf Achtel breit.

Demi-Hollandes, sind französische Leinwanden, die in Picardie, Isle de France und Flandern verfertiget und häufig abgesetzt werden. Die von Noyon sind drey Viertel breit, und gehen meist über St. Quentin aus. Die von Beauvais, Compiegne und Bulle sind so breit wie die vorstehenden, und in Stücken von funfzehn bis zwanzig Stab. Die Demi-Hollandes alle sind in Rollen gelegt und mit braunem Papier umschlagen.

Demi-Londres, sind französische Tücher, welche zu Sedan in Champagne, und auch hier und dort in Languedok gewebt werden. Sie sind fünf Achtel eines Stabs breit, und die Stücke halten vierzig bis vier und vierzig Stab. Sie werden zum Theil ungefärbt und in Stücken, die doppelt übereinander gelegt sind, verschickt. Ein Theil davon geht nach den mittägigen Provinzen Frankreichs, ein anderer ins Genuesische, nach Spanien u. s. w.

Demi-Mouselines, eine Art Linons, die besonders zu Vallenciennes im französischen Hennegau verfertiget werden. Es giebt deren, die halbl von Garn, und halb von Baumwolle, mit Streifen, Muschen und dgl. gewebt sind. Sie halten drey bis fünf Viertel in die Breite, und kosten nach Beschaffenheit ihrer Feine vierzig, funfzig, bis hundert und achtzig Livres im Preis; auch hat man welche, die sieben Achtel breit, und sechszehn Stab lang sind.

Demi-Toiles, oder Halbleinen, sind flächsene Leinwanden, die zu Abbeville in der Picardie häufig gemacht werden.

Demitte, ein baumwollner geköperter Zeug, der über Smyrna nach Marseille gebracht wird.

Deniacaly, s. Dourias.

Dens, s. Zahn.

Dens caballinus, s. Bilsenkraut.

Dentaria, s. Zahnkraut.

Dente di Vecchia, s. Erbsen.

Dentelles, s. Spitzen.

Dentillaria, s. Flöhkraut.

Deringa, beym russischen Handel die geringe Packleinwand, welche nach tausend Arschin verkauft wird.

Des-Champs, ein blanker Burgunder, der dem Mulseault sehr ähnlich ist; er wird wie die übrigen feinen Weine schon abgezogen verkauft.

Deutsch Schwarz, eine Farbe, welche eine rechte Sammetschwärze an sich hat, und besonders von den Kupfer- und Schriftdruckern angewandt wird. Man brennet solche aus den Ueberbleibseln der ausgepreßten Weinhefen, von verbranntem Elfenbein, und allerhand andern Beinarten. Der Artikel wird zu Nürnberg, Frankfurt am Mayn, Marksteft und in mehreren deutschen Oertern in Menge zubereitet und verführt. Die Farbe wird auf gewissen dazu eingerichteten Mühlen und Maschinen klein gemahlen, oder gerieben, und muß, wenn sie recht gut seyn soll, keine Körnerchen enthalten, sondern durchaus zart und leicht, wie auch recht glänzend schwarz seyn. Von der feinsten Sorte kostet der Centner nürnberger Gewicht, ein und zwanzig Gulden Reichsgeld; aber es giebt auch geringere Sorten, die wohlfeiler sind. Man heißt diese Waare im Handel gewöhnlich Frankfurter Schwärze, eigentlich aber wird sie zu Kitzingen, einer Stadt im Würzburgischen, oder in dem anspachischen Orte Marksteft verfertiget, und hernach in Menge auf dem Mayn nach Frankfurt und weiter verschickt.

Devonshirische Plains, sind grobe wollene buntfärbige Tücher, welche ihres wohlfeilen Preises und der Dauerhaftigkeit wegen in großer Menge für die Schiffsleute und Negersklaven in Amerika verbraucht werden. Die Stücke halten dreyßig Yards.

Diablement-fort, ein französischer Zeug, wo die Kette von Leinengarn, der Einschlag aber von Baumwolle gemacht ist. Sie werden zu Saint Symphorien und in mehreren Gegenden um Lyon gewebt.

Diagrydium, nennt man in der Medicin das Scammonium, welches durch Citronen- oder Quittensaft verbessert oder gemildert worden ist, und hernach Scammonium correctum oder auch cydoniatum heißt. Es wird in den Apotheken zu Purganzen, aber nur in sehr kleinen Dosis gebraucht.

Diamant, l. Adamas, ist der schwerste, härteste, helleste und kostbarste unter den Edelgesteinen. Der, welcher für vollkommen schön gehalten werden soll, muß ganz rein, völlig durchsichtig seyn, und die lebhaftesten Stralen von sich geben. Die gewöhnliche Farbe dieser Steine ist die des reinen Wassers,

doch

doch findet man auch nicht selten welche von andern Farben. Die schön grünen sind die seltensten und theuersten; auch schätzt man die rosenfarbenen, blauen, und sogar die gelben. Hingegen sind die grauen, bräunlichten und schwärzlichten von viel geringerm Werthe. Die beßten und ergiebigsten Bergwerke, welche diesen Artikel liefern, sind in Golconda, Bisnagar und Bisapur in den ehmaligen Staaten des großen Mogols, und in Brasilien. Die von der Insel Borneo sind auch mit von den feinsten und vollkommensten; aber die levantischen und europäischen werden weit weniger geachtet. Die ostindische Diamanten werden uns theils von den Kompagnien selbst geliefert, theils bringen solche die englischen Passagiere und Beamten der Kompagnie, die aus jenem Welttheil zurückkommen, mit. Die ostindischen Gesellschaften geben davon von Zeit zu Zeit gedruckte Listen aus, wo nicht nur die zu verkaufstehenden Steine überhaupt bemerkt sind, sondern auch jeder einzelne, schon etwas beträchtliche Stein nach seinem Gewicht und Werth detaillirt wird. Der Unterschied der Preise liegt nicht nur im Gewichte, sondern auch in der Form und Beschaffenheit der Steine, wie denn unter den Dick- oder Tafelsteinen, unter den viereckigten und Rosensteinen ein großer Unterschied im Werth gemacht wird. Schwerlich läßt sich hierzu ein sicherer Maaßstab angeben; sollte er auch nur dem Ungeübten zu seiner ungefähren Belehrung dienen; denn fast jeder große Juwelirer hat hier seine eigene Methode, und ihre Schätzung geht sogar bey kleinen Steinen schon oft sehr weit von der andern ihrem Anschlage ab. Das Diamanten- und feine Steinschleifen haben heut zu tage Amsterdam und Antwerpen unter einander getheilt. Vorzüglich hat sich die erstere Stadt in Besitz dieses wichtigen Gewerbes zu setzen gewußt; London und Paris concurriren hierinne zwar auch, aber doch bey weitem nicht so stark. Amsterdam bleibt noch immer die einzige Stadt, welche die Kunst Diamanten zu schneiden, vorzüglich besitzt, wie auch die Handgriffe, diese Steine zu spalten, oder aus großen Steinen, die durch schwarze Flecken oder Federn, etwas von ihrem Werthe verlohren haben, zwey, vier, zehn bis achtzig auch wohl noch mehr

Steine

Steine nach dem Karat zu machen. Dieſe wichtige Kunſt erhält Amſterdam hauptſächlich dadurch bey ſich, daß es den Handel ſowohl mit den Diamanten aus Oſtindien, als mit den aus Braſilien ſich zugeeignet, und zu dieſer Waare überhaupt die erſte Hand in Europa hat. Außer Diamanten, welche die Schiffe der oſtindiſchen Kompagnien aus Oſtindien mitbringen, kommen auch nach Amſterdam meiſt alle die rohen Steine zu Verkauf, welche über London und Liſſabon eingeführt werden. So kann nun die Handlung die Kunſt nähren, und auch umgekehrt die Kunſt wieder die Handlung unterhalten. Dieſer Diamanthandel beträgt für Amſterdam jährlich Millionen. Das Schleifen und die Arbeit iſt bey dieſem Artikel ſehr koſtbar. Es werden eigene Mühlen dazu erfodert und man kann hierbey nur Diamantſtaub gebrauchen. Der Arbeiter bekömmt für ſeine Mühe gewöhnlich mehr als 6. Gulden auf den Karat. Die antwerpner Diamanten ſind etwas anders geſchliffen, als die amſterdamer; auch ſind ſie verhältnißmäßig wohlfeiler im Preiſe. Sie gehen beſonders nach den Ländern in der Levante. Auch die Oſtindier ſind im Steineſchleifen ſehr geſchickt, und geben hierinne unſern beßten Künſtlern nichts nach; ſie wiſſen die äußere Rinde und grobe Decke, in die der rohe Diamant eingewickelt iſt, ſo fein abzunehmen, und die etwanigen Flecken und Mängel durch den Rautenſchnitt ſo ſauber zu verdecken, und unter die Ecken zu bringen, als es nur immer möglich iſt. Aus den hier unten bemerkten Preiſen und dem beygeſetzten Gewichte wird man das beyläufige Verhältniß des amſterdamer und antwerpener Schnitts erſehen. Die Preiſe ſind ſo, wie ſie vor einigen Jahren gangbar waren.

Ein Stein, der im Gewicht wiegt	Amſterdamer Schnitt. in Louisd'or zu 5 Rthl.	Rthl.	Ggl.	Rthl.	Antwerpener Schnitt. in Louisd'or zu	Rthl.	Rthl.
1 1/2 Gr.	-	6	-	6	-	6	- 4
2	-	9	-	10	-	7	-
2 1/2	-	12	- 12	13	-	10	-
3	-	16	-	17	-	12	- 12
3 1/2	-	25	-	-	-	17	- 12
4	-	27	-	27	-	20	-

Rthl.	Rthl.
2	12 - 5
-	7 - 12
-	10 - 12
12	13 -
12	18 - 18
12	21 - 6

Am-

Amſterdamer Schnitt.				Antwerpener Schnitt.			
4 1/2 Gr.	37	12 bis		31	6 Gl.	32 Rhl.	12 Gl.
5	50		52 12	35		37	12
5 1/2	54		56 12	40			
6	75		82 12	45		50	
7	100		112 12	62	12	75	
8	127	12	150	79		87	12
9	200			112	12		
10	250			125		126	12
11	325			150		175	
12	375		400	175		187	12
13	450		500	200		225	
14	550		575	275			
15	625		750	375		450	
16	825			625			
17	900			750			
18	1000			825			
19	1125		1250	900		1000	
24	1500			1050			
50	12500		15000	7500		9000	

Die Diamanten werden nach Carat gewogen. Der Carat hat vier Grain; jeder Grain aber wird in halbe, Viertel und Achtel eingetheilt. Der Diamantcarat iſt etwas leichter, als der Carat Markgewicht. Jener giebt nur etwa 3 6/7 Grains nach pariſer Gewicht aus. 148 $\frac{15}{16}$. ſolcher Diamantcarate machen eine pariſer Unze. Noch ein und anders vom Diamant iſt unter dem Artikel, Edelſteine, zu erſehen. Der Carat ungeſchnittener Diamanten hat in den letztern Jahren in England ſelten über zwanzig engliſche Schillinge gegolten. In dieſem Lande hält man auch keinen Stein des Schnitts werth, von dem der Carat ungeſchnitten nicht wenigſtens ein Pf. Sterl. koſtete. In Deutſchland treibt beſonders Hamburg einen anſehnlichen Handel mit dergl. feinen Steinen. Der feſtgeſetzte Preis von gefaßten Brillanten bis auf die Größe von vier Grän, iſt zu hundert Mark Banko, von Roſſetten zu vier und funfzig Mark Banko. In den meiſten übrigen Gegenden Deutſchlands koſtet jetzt der Carat des kleinen Guths von Roſen und Brillanten dreyßig bis funfzig Thaler; der Tafelſteine nur vier und zwanzig. Schaumburgiſche

gische Diamanten, heißt man eine Art überaus durchsichtiger Crystallsteine, welche bey Honerode und in andern Gegenden der Grafschaft Schaumburg in den dasigen Mergelgruben ꝛc. gefunden werden. Diese werden zu Cassel und in andern Orten sauber geschliffen, in Gold und Silber gefaßt, und zu Geschmeiden verarbeitet.

Dictam, s. Diptam.

Dill, Kümmerlingkraut, Anethum, ist bey uns ein sehr gemeines Kraut, womit man die Gurken und den weißen Kohl einzumachen pflegt. Es wächst theils in Gärten, theils auch wild auf dem Felde. Diese letztere Art wird Bärendill, Anethum Ursinum, oder Meum palustre genannt. Die Blätter, Blumen und Wurzeln werden als schmerzlindernde, besänftigende und zertheilende Mittel in der Medicin gebraucht.

Dimetis, auch Cordet-Dimetis, eine Art englischer Bazins, ein sehr leichter, und dünner baumwollener Zeug, der sowohl gemustert als gestreift ist, und nicht nur in verschiedenen Gegenden von Europa, sondern auch in Amerika Absatz findet.

Dinte, Atramentum, eine schwarze nasse Farbe, die wir zum Schreiben gebrauchen, und die hier und dort von den Materialisten geführt wird. Man macht diesen Artikel aus guten Galläpfeln, Vitriol und Gummi, worüber Wein, Brantewein oder Wasser, entweder allein oder mit Essig vermischt, gegossen und etwas Salz hinzu gethan wird, damit die Dinte nicht schimmle. Die beßte muß schön schwarz schreiben, gut fließen, und nicht durchschlagen. Diese Eigenschaften hängen von der Güte der Materialien, und von ihrem richtigen Verhältniß ab. Nimmt man zuviel Vitriol, so wird sie nicht recht schwarz, nimmt man zu viel Gummi, so fließt sie nicht genug, und werden die Galläpfel zu fein zerstoßen, oder wurmstichige dazu genommen, so wird die Dinte dick und breyartig. Man macht auch rothe, grüne und gelbe Dinte. Die chinesische oder japanische Dinte, so man bey uns Tusche nennt, wird jetzt in Deutschland recht gut verfertiget. Diese Art wird in länglichten kleinen Tafeln, etwa ein paar Zoll lang, und einen Zoll breit, zur Handlung gebracht.

Dintenfisch, s. Blackfisch.

Dipsacus, s. Kardendistel/ Kartetschen.

Diptam, Aeſchwurz, Dictamnus, es giebt eigentlich dreyerley Sorten dieſes Gewächſes. Die erſte, der ſogenannte cretiſche Diptam, iſt ein Kraut mit wollichtem Blatte, und ein paar Fuß hohem Stengel, deſſen Blumen und Blätter einen ſehr angenehmen Geruch von ſich geben. Dieſes wird auf den Inſeln des türkiſchen Archipelagus in freyem Erdreich, bey uns aber nur in Gewächshäuſern gezeugt. Die zweyte, welche in der Botanik Pſeudo Dictamnus verticillatus inodorus, deutſch, Wirbeldiptam heißt, wächſt in Italien und andern wärmeren Ländern wild; Blätter und Blumen davon ſind ohne Geruch. Die letztere, oder der weiſſe Diptam, in der Botanik Fraxinella, auch Polemonium, hat fünfblätterichte Blumen, und fünffache Behälter; dieſe geben einen ſehr angenehmen Geruch. Die Wurzeln von dieſer letzern Art, oder eigentlicher die Rinde oder Schaale von der Wurzel, welche ganz weiß und röhricht ausſieht, wird zur Handlung gebracht, und in der Medicin als ein Haupt- und Herzſtärkendes und eröffnendes Mittel angewandt.

Diſsay, ein ſehr angenehmer und ſchmackhafter Wein, der in Poitou gewonnen wird, und hier und dort ſehr geſucht iſt.

Dixmudener Butter, eine vorzügliche Art niederländiſcher Butter, welche beſonders in Frankreich ſehr geſucht iſt. Sie kommt in Gefäßen, die oben ſchmal, unten aber weiter zugehn. Sie halten zehn bis ſechszig Pfund im Gewicht.

Docken oder Puppen, ſind wohl nur eigentlich Spielwerke für die Kinder, jedennoch wird damit von Nürnberg, Augsburg und einigen andern Städten ein anſehnlicher Handel in ganz Europa getrieben. Man hat ihrer von allerley Materie, als: von Holz, Bein, Wachs, Zucker, Gips, Alabaſter und dgl. Auch die Modepuppen, welche des Jahrs zweymal von Paris an alle Höfe und Oerter in Europa geſchickt werden, ſind ein wichtiger Gegenſtand für den allgemeinen Handel. Von ihrer Beſchaffenheit hängt gar ſehr oft der Fortgang oder Untergang dieſes oder jenes Manufacturzweiges ab, und auf dieſem Spielwerk beruhet es, ob tauſende der Arbeiter in der oder jenen Gegend Brod und Arbeit haben, oder müßig gehen, und

und samt den Ihrigen darben sollen.

Dollkraut, s. Bilsenkraut.

Dollrübe, s. Zaunrübe.

Dominiklütges, Herrenklöser, Herrengebäckesel, eine Art Zucker gebackenes von gewürztem Geschmack, die zu Thee- und Kaffeekonfect verbraucht wird. Sie ist zu Amsterdam, Hamburg und hier und dort sonst, gar sehr bekannt.

Domme, ein guter bourdeauxer Wein, so nach Bariques von hundert und zehn Pots gehandelt wird.

Donacolly, eine Gattung der ostindischen Carradarer, welche die Dänen nach Europa bringen. Sie sind eilf kopenhagener Ellen lang und eine und drey Achtel breit.

Donchery-Serschen, eine Art wollener Zeuge, welche zu Donchery an dem Meuseflus, eine Meile von Sedan in Champagne gewebt werden. Sie sind sehr dicht und dauerhaft, daher sie häufig zu Mondirungen für die Truppen, Klosterkleidungen und dergl. verbraucht werden.

Donnerbart, s. Hauswurz.

Donnerkraut, s. Fettehenne.

Donnerreb, Erdepheu, Gundermann, l. hedera terrestris, Chamaecissus, ein Kraut, das hin und wieder um die Zäune wächst. Die Blätter sind zerkerbt, wie die Betonien und rund wie die Pappelblätter. Es hat einen starken Geruch und bittern Geschmack. Die Blumen sind blau. Es wird in den Apotheken als ein gutes Brust- und Wundkraut angewandt.

Donnerstein, s. Alpschoß.

Doppel-Perse, eine Gattung ebereichsdorfer Kattune.

Doppelsteinlinnen, eine Art Leinwand, die im Bergischen, besonders um Elberfeld gewebt, und nach Holland ausgeführt wird.

Doreas, *Durias*, oder *Dourias*, sind ostindische Kattune oder Nesseltücher, die die holländisch, englisch, und französisch ostindische Kompagnien, wie auch die dänisch asiatische Gesellschaft meist aus Bengalen zum Handel bringen. Die Sorten, welche die Holländer gewöhnlich herausbringen sind: *Dourias Deniacaly*, drittehalb Cobidos breit, und vierzig lang; dergl. zwey Cobidos breit, und so lang wie die vorstehenden, feine *Dourias Deniacaly* mit goldenen Leistenbändern zwey und ein Viertel Cobidos breit, und vierzig lang; dergleichen

chen Herriapaal; dergl. Jaconat mit Streifen, zwey Cobidos breit, und vierzig lang; dergleichen gegitterte; die holländiſchen Sorten gelten von vierzehn Gulden bis auf fünf und dreyßig das Stück. Die *Do*reas, welche die Franzoſen aus Bengalen nach l'Orient bringen, ſind weder in ſonderlicher Menge, noch auch ſo mannigfach in der Art. Die däniſch aſiatiſche *Du*rias, ſind ordinaire, welche eine und drey Achtel Elle breit, und zwölf bis funfzehn lang; andere, welche ein bis zwey und zwanzig Ellen lang, und eine und fünf Achtel breit ſind; feine brodirte mit goldenen Leiſten eine und ſieben Sechszehntheil; dergl. dreyzehn bis vierzehn lang, und eine und fünf Achtel, bis fünf Sechszehntheil breit; brodirte in bunten Farben, vierzehn Ellen lang, und ſechs und ein Viertel breit; feine *Du*rias *Da*cca, dreyzehn bis vierzehn Ellen lang, und ein und drey Achtel, bis ſieben Sechszehntheil breit; *Du*rias Tanda, eine Elle und ein Sechszehntheil breit und in Länge, wie vorſteht; Jotte-Malla, eine Elle und fünf Achtel breit, und vierzehn lang; Songorats, ſechs Viertel breit, und in der Länge wie die vorigen; Puteats, eine Elle und drey Achtel breit, und ſo lang wie jene; Kangati, ebenſo; Harriſay, ebenſo; Uday Schondi, eine Elle und drey Achtel bis ſieben Sechszehntheil breit, und vierzehn Ellen lang; feine *Du*rias mit goldenen Leiſten, ſechszehn bis ſiebzehntehalb Ellen lang, und eine Elle und fünf Achtel bis ſieben Viertel breit; brodirte *Du*rias, eine Elle und fünf Achtel, bis dreyzehn Sechszehntheil breit, und vierzehn Ellen lang; und endlich grobe *Du*rias, eine Elle und fünf Sechszehntheil bis fünf Achtel breit, und ſechs bis ſieben und zwanzig Ellen lang.

*Do*r-Emul, eine Gattung des geblumten Neſſeltuchs, welche vornämlich die Engländer aus Oſtindien bringen. Sie iſt ſechs Viertel breit, und ſechszehn Ellen lang.

Dorfcaffard, Bauerncaffard, oder wie man ſolchen in Frankreich nennt, caffard de village, ein grober Zeug, der entweder ganz von Wolle, oder von Wolle und Leinen verfertiget wird. Er dient beſonders zur Kleidung für die Landleute.

*Do*rguſees, ſ. Chits.

Dornichter Mohn, Argemone, auch papaver ſpinoſum,

noſum, ein jähriges Gewächs mit gekerbten Blättern, die mit einem gelben Saft angefüllt, und mit Stacheln beſetzt ſind. An den Aeſtgen des Stengels wachſen gelbe Blumen, und auf dieſe folgt ein ſchwarzer Saame. Der Saft wird in den Apotheken wider Augenbeſchwer gebraucht.

*D*oronicum, ſ. Gemſenwurz.

Dörrwurz, ſ. Altheen.

Dorſch, Gadus, auch Gadus merluccius, iſt einer von den zarteſten Meerfiſchen und die kleinſte Art von Kabliau. Er wird in der Oſtſee in Menge gefangen, und theils friſch, theils eingeſalzen oder getrocknet zur Handlung gebracht. Das meiſte vom geſalzenen wird aus Norwegen und Irland herzugeführt, der getrocknete kommt aus dem letztern Lande. Der geſalzene Dorſch wird in Tonnen von anderthalb Centnern, der getrocknete aber nach Schiffspfund gehandelt. Dieſer geht inſonderheit über Danzig, Königsberg, Elbing ꝛc. nach Polen und Littauen. Vom friſchen liefert Lübeck viel nach Hamburg und andern deutſchen Städten.

Doſten, Wohlgemuth, Origanum, ein Kraut, das dem Majoran gleicht, weswegen es auch wilder Majoran genannt wird. Die Blätter davon werden in- und äußerlich in der Medicin angewandt.

Dotterbrodt, heißt man eine Art Zuckergebackenes oder Confect, welches vornämlich von Mehl und Eyerdotter zubereitet wird.

*D*oublure, ein weiſſer und grober wollener Zeug, der zu Dreux in Frankreich verfertiget wird, und beſonders zu Kamiſölern und Hoſen für die Truppen dient. Er iſt einen halben Stab breit.

*D*oulebſais, in Frankreich eine Art oſtindiſcher Neſſeltücher, die gewöhnlich unter dem Hauptnamen Malemolles begriffen ſind. Sie ſind drey Viertel bis ſieben Achtel eines Stabs breit und ſechszehn Stab lang.

*D*oupions, im franzöſiſchen Handel die vierte und geringſte unter den Sorten der Seide von Alais; ſie wird zu Cordeline oder ſogenannter Grenade verarbeitet.

*D*outis, ſind rohe oder weiſſe, ziemlich grobe Kattune, welche die Franzoſen und Engländer aus Oſtindien bringen. Die Franzoſen liefern inſonderheit zweyerley Sorten, wovon die eine *D*outis Sciate, die

andere rohe *Doutis* heißen. Man holt sie von Surate, und sie wurden vor einigen Jahren in Frankreich häufig zum drucken gebraucht. Außer diesen giebt es auch noch andere, die die Engländer zuführen, als *Doutis Dungaris* vvhit, welche weiß, dreyzehn bis vierzehn Ellen lang, und zwey Drittel einer Elle breit sind; *Doutis Dungaris* Brovvn, welche noch roh oder ungebleicht, halten vierzehn Ellen in die Länge und drey Viertel in die Breite; endlich, *Doutis-gourgouches* sind gebleicht, aber von gleicherm Maaß, wie die vorstehenden.

Dovvlas, sind sächsische weisse Leinen, die besonders von Zittau nach England verschickt werden. Die gemeinen sind drey Viertel breit und zwey und funfzig Ellen lang; diese kosten in Sortimenten fünf und ein Viertel bis sechs und einen halben Thaler. Feine Sorten, die sechs Viertel halten, gelten zehn bis funfzehn.

Drachenblut, Sanguis *Draconis*, ist ein hochrothes Harz, das von einem rohrichten Gewächse, Palmi juncus, in Sumatra und auf der Insel Madagascar und Borneo gewonnen wird. Das ächte ist entweder in Körnern und Tropfen, oder in Stücken von der Größe eines Taubeneyes, mit Schilfblättern umwunden. Die holländisch ostindische Gesellschaft liefert uns diese Waare. Indessen wird auch viel zum Handel gebracht, das gar nicht ächt, sondern nur nachgemacht ist, und dieses kann die Dienste nicht leisten, die das wahre Drachenblut leistet. Es wird seiner kühlenden, trocknenden und zusammenziehenden Kräfte wegen in der Medicin gebraucht, und die Goldarbeiter, Fürnißmacher und Mahler wenden es auch zu ihren Arbeiten an. Das ächte muß schön klar, und hochroth im Zerreiben seyn.

Drachenwurz, s. Schlangenkraut.

Dragant, s. Tragant.

Dragun, Gartendragun, Kaisersſalat, draco herba, *Dracunculus* esculentus, oder hortensis, ist ein Gewächs, das nicht nur in der Küche zu Salat und Suppen, sondern auch in der Medicin verbraucht wird. Es wird bey uns in Gärten gezogen.

Drakena, s. Contrayerva.

Drap, *Draps*, heißt der Franzose verschiedene wollene, seidene und reiche Gewebe.

Im eigentlichen Sinn werden darunter nur wollene Tücher verstanden. Die verschiedenen Arten sowohl von Zeugen, als von Tüchern, die diesen Namen führen, kommen weiter unten vor.

Drappi, in Italien die wollenen Tücher, welche zu san Severino, Pergola, Narni, Norcia, Fabriano, Ronciglione, Subiaco u. s. w. gewebt werden. *Drappi* di Seta, in Italien allerley seidene Zeuge.

Draps croisés, geköperte Tücher auf holländische Art, werden insonderheit zu Viviers und an mehreren Orten in Languedok verfertiget. Sie sind sieben Zwölftel eines Stabs breit, und werden von feiner Landwolle gewebt. Der stärkste Verbrauch ist zu Mondirungen für die Truppen; dazu schickt sich der Zeug um so besser, weil er sehr dicht und dauerhaft ist.

Draps croisés doubles brochés, sind fünf Viertel breite wollene Zeuge, die besonders im Delphinate gewebt werden.

Drap d' Abbeville, sind Tücher, die zu Abbeville in der Picardie verfertiget werden. Sie bestehen in *Draps* fins, welche fünf Viertel in die Breite und drey bis sechs und zwanzig französische Ellen in die Länge halten; *Draps* de Castor, sind ebenso breit, aber achtzehn bis zwanzig Ellen lang; *Draps* en couleur fine, worunter Scharlach, Sächsischgrün, und Capucinerbraun verstanden wird, diese sind zwey Drittel der Elle breit; Royales, eine Art sowohl glatter, als auch gestreifter Tücher; *Draps* de Silésie, sind auf schlesische Art nachgemachte Tücher, welche fünf Achtel in die Breite, und drey bis sechs und zwanzig Stab in die Länge halten.

Drap d' Andely, französische Tücher und Zeuge, die in der Normandie gewebt werden. Es sind theils superfeine Tücher, die denen, welche im vorstehenden Artikel erklärt worden, gleichen, und fünf Viertel bis vier Drittel eines Stabs breit sind, theils Halbtücher auf englische Art verfertiget und zugerichtet.

Drap d' argent, Silberstück, ist ein ganz silberner, mit einfärbigen Blumen und Ranken durchwebter Zeug, der seiner Schwere wegen jetzt nur meistens zu Kirchenornat angewandt wird.

Drap de Baye oder Boye, ein schwarzer tuchartiger Zeug, der nicht sauber geschoren ist, und vornämlich zur Trauer verbraucht wird.

Digitized by Google

Drap de Billard, Billardtuch, eine gewisse Art sehr breiter Tücher, die fast bloß zum Beschlagen der Billardtafeln gebraucht werden. Man macht diesen Artikel besonders zu Elbeuf.

Drap de chaſse, eine Gattung starker und dichter Tücher, welche hier und dort in den französischen Fabriken gewebt wird. Sie taugen insonderheit zu Kleidung der Dienstboten und geringen Leute, und werden deswegen nicht nur in verschiedenen Gegenden von Europa, sondern auch in Ost- und Westindien stark verbraucht. Die Engländer machen diese Tücher in großer Menge nach, und führen davon sehr viel nach Amerika aus. Die englische Art ist schmal, kostet vier bis fünf Schilling, die Elle und wird für die Neger verbraucht.

Draps de Château roux, Tücher, die in der Provinz Berry in Frankreich gemacht, und ihrer Güte wegen in Menge abgesetzt werden. Es giebt ihrer zweyerley Sorten; eine, die ganz fein, und fünf Viertel eines Stabs breit ist, kommt den Tüchern von Elbeuf beynahe gleich; die andere ist einen Stab breit, und wird besonders zu Livreen angewandt. Von beyden Sorten halten die Stücke siebzehn bis zwanzig Stab. Sie werden sowohl roh, als schon zugerichtet, verschickt.

Draps des *Dames*, schwarze, weiche und zart gewebte wollene Tücher, die das Frauenzimmer zur Trauer gebraucht.

Draps du château du Parc, sind Tücher, welche eine königliche Manufactur zu Chateauroux liefert. Sie werden von spanischer Wolle gewebt, und geben den Tüchern von Sedan wenig nach. Ihre Breite ist ein Stab bis fünf Viertel.

Draps des hommes, schwarze Zeuge, die dem *Drap* des *Dames* gleichen, aber gröber sind, und ebenfalls zur Trauer angewandt werden.

Draps d' Elbeuf, eine bekannte Gattung feiner französischer Tücher, die besonders im Lande selbst verbraucht werden.

Drap d'or, s. Goldstück.

Draps du Languedoc, sind französische Tücher von verschiedener Art, welche in vielen Orten der Provinz gleiches Namens gewebt, und in erstaunlicher Menge in- und außerhalb Frankreichs abgesetzt werden. Sie haben erstlich nach den Oertern, wo sie gemacht worden, und dann auch nach Unterschied des

Gewebes ihre besondere Namen. Es giebt ihrer sieben Hauptarten, nämlich Mahons, Londrins prémiers, Londrins séconds, Londres larges, Londres, Seixains und Aboucouchou. Die Beschaffenheit einer jeden von diesen Sorten ist durch landesherrliche Verordnung bestimmt worden. Der größte Verkehr mit diesem Artikel geht nach der Levante, nach Italien, Portugal, Norden, Ost- und Westindien. Bloß nach dem erstern Lande werden jährlich gegen neuntausend Ballen ausgeführt.

Draps de Louviers, sind sehr feine französische Tücher, die in der Stadt gleiches Namens in Normandie gewebt werden. Es ist eine superfeine Art, welche man aus lauter Segovia Wolle ohne Zusatz verfertiget. Sie unterscheiden sich durch ihre Güte, Dauer und ihr Aussehen von allen andern französischen Tüchern. Der Stab davon kostet zwanzig bis sechs und zwanzig Livres, nach Verhältniß der mehr oder minder ächten Farbe. Es giebt sowohl einfärbige als melirte, aber keine schwarze. Der Artikel geht nach ganzen oder halben Stücken, und wird Ballenweise über Rouen ausgeführt.

Draps de Montagne, gemeine französische Tücher, die besonders um Limoux in Oberlanguedok gewebt, und auf den Messen zu Beaucaire, Pezenas und Bourdeaux abgesetzt werden. Das meiste davon wird in verschiedene Gegenden der Provence und nach Italien ausgeführt.

Draps petits, im französischen Handel die leichteren unter den tuchartigen Geweben.

Draps de Sedan, sind französische feine Tücher nach holländisch und spanischer Art, die in und um Sedan in Champagne verfertiget, und in großer Menge in Frankreich und auch außerhalb verbraucht werden. Es giebt achterley Sorten dieser Tücher, welche man aber alle aus spanischer Wolle webt. Die mehrere oder mindere Feine des Materials, die schwächere oder stärkere Zurichtung, und die Verschiedenheit der Breite des Zeugs, machen ihren Unterschied. Man sagt, daß kaum der zehnte Theil von diesen Tüchern im Reiche selbst, sondern bey weitem der größte außerhalb Landes abgesetzt wird. Die sogenannten premiere & seconde qualité Tücher sind fünf Viertel, die Leistenbänder nicht mit gerechnet, breit; die *Demi*-fins oder

Entrefins, sind eben so breit, aber in der Feine etwas geringer und auch wohlfeiler. Die Länder, welche davon das meiste verbrauchen, sind Deutschland, die Schweitz, Italien, Spanien, die Niederlande, und Norden.

Draps de Silésie, sind gleichfalls französische Tücher, die den schlesischen nachgemacht werden. Abbeville, Rheims und deren Gegenden liefern diese Gattung in Menge. Sie sind theils auf holländische Art zugerichtet, theils geflammt und dgl. Die Stücke halten fünf und vierzig bis funfzig Stab.

Draps de Vire, eine Art gemeine Tücher, die um Vire in der Normandie verfertiget werden. Sie sind vier Viertel breit und die Stücke halten vierzehn bis sechszehn Stab in die Länge.

Draps de Wilton, feine Tücher, welche zuerst in England gewebt worden, jetzt aber hier und dort in Frankreich, besonders zu Rheims und Troyes nachgemacht werden.

Drath, ist ein bekannter Artikel, der zu unzähligen Manufaktur- und Fabrikarbeiten angewandt wird, und einen wichtigen Handelszweig für viele Oerter und Gegenden abgiebt. Es giebt dessen von unterschiedlicher Materie, als güldenen, silbernen, kupfernen, stählernen, messingenen, eisernen ꝛc. Die Waare wird in den Drathfabriken, Drathzugwerken, oder in den Werkstätten der Drathzieher durch gehörige Handgriffe zubereitet. Das Metall wird z. B. durch verschiedene Drathеisen, deren Löcher immer enger werden, auf der Drathbank durch die Gewalt der Drathwinde nacheinander so oft mit Macht durchgezogen, bis der Drath zur beliebigen Feine gebracht ist. Die Drathzieherey ist jedoch in ihrer Art gar sehr verschieden. Es giebt sowohl guten und ächten, als auch leonischen Gold- und Silber-Drathzieher, welche entweder aus gutem Golde und Silber, oder nur aus übergoldetem und versilbertem Kupfer ihren Drath verfertigen, auf Rollen ziehen, und nach gewissen Nummern zum Handel bringen. Bey den Drathziehern, welche ächten Golddrath machen, müssen beyde Metalle von höchster Feine seyn, weil durch den geringsten Zusatz die Materie viel zu rauh und spitzig wird, und folglich beym Durchziehen leichtlich bricht und reißt; weswegen besonders das Silber vorher abgetrieben und geläutert werden muß.

Hierauf pflegt man es zu schmelzen, in einen eisernen Einguß zu gießen, und wenn es noch glühend, in Zaine zu schmieden; ferner übergeht man es mit der Feile, und schalkt es mit dem Schabemesser ab. Wenn dieses geschehen ist, wird es durch das Eisen ein oder ein paarmal gezogen, und wenn es etwa zu vergoldeter Arbeit angewandt werden soll, wird es von neuem etwas rauh gemacht, mit Glühwachs überstrichen, und hierauf mit feinem Golde belegt und völlig vergoldet. Nach diesem wird der Zain, der etwa einer halben Elle lang und einen Zoll dick ist, auch acht bis neun Pfund im Gewicht zu halten pflegt, den Arbeitern unter die Hände gegeben. Der Grob-Drathzieher zieht mit sehr harter Mühe und vieler Arbeit den Zain so dünne, daß er der Dicke eines mittelmäßigen Stiftes annimmt. Ist das vorbey, so bekommt ihn wieder der Klein-Drathzieher unter die Hände, der ihn schon mit weit geringerer Mühe durch die engere Löcher des Eisens zu einer beliebigen Dünne und Feine bringt. Wenn nun der Drath endlich die Dicke einer Stricknadel erlangt, hat, so wird er durch den sogenannten Wechselzug getrieben. Die Maschinen, welcher man sich dabey bedienet, sind den vorigen ähnlich, aber kleiner, so daß sie mit einer Hand in Bewegung gesetzt werden können. Hier wird nun der Drath noch immer durch feinere Zieheisen getrieben, bis er die verlangte Feine hat. Wenn das der Fall ist, wird die fertige Waare auf eine kleine Blechrolle gespult, und nach ihrer Feine in folgende Nummern sortirt: Nro. 1. bis 5. heißt grober Schwerdfegerdrath, weil er meist zu Verfertigung der Degengewinde verbraucht wird. Nro. 5. bis 6. nennt man grobe Proben. Die Glanz- und Perlkantillen werden davon gemacht. Nro. 6. bis 6 3/4 giebt den Lahn, womit man stückt und klöppelt, die Glanz- oder Lahntressen und dgl. Nro. 7. bis 7 1/2 wird zu Masivtressen angewandt, eine Art Tressen, die mit feiner Seide unterspunnen sind, und wo der Einschlag von Gold- oder Silberdrath gemacht ist. Diese sind eigentlich die reichhaltigsten, folglich auch die theuersten unter den Galonen. Nro. 8. dient für die Stücker. Von Nro. 8 1/2 sind die feinen Kantillen der Stücker, womit diese ihre feinen Stückereien überziehen. Nro. 9. dient

zu

zu den gemeinen Treſſen, weil man damit viel Seide überſpinnen kann. Nro. 10. kömmt in Feine dem Menſchenhaar nahe; es wird zu den feinſten Arbeiten gebraucht. Endlich Nro. 11. bis 11 1/2 verarbeitet man zu feinen reichen Bändern, Brokat und reichen Stoffen. Der feine pariſer Lahn-Golddrath kömmt in kleinen Röllchen vom verſchiedenem Gewichte zur Handlung. Die verſchiedenen Stufen der Feine oder Vergoldung ſind durch Nummern, welche von 50 bis auf 72 gehen, zu bemerken. So wie ſie höher ſteigen, nimmt die Feine und ſtärkere Vergoldung zu; z. B. Nro. 50. hat den dickſten Drath, und der zugleich am dünnſten vergoldet iſt; Nro. 72. hingegen den allerfeinſten, und der die ſtärkſte Vergoldung hat. Der feine Golddrath von Lyon, Or-trait oder en Lames de Lyon, wird in kleinen Spuhlen von einer ganzen oder halben Unze im Gewicht gehandelt. Der Grad ſeiner Feine wird durch ſo viele Buchſtaben P., als darauf bezeichnet ſind, ausgedrückt. z. B. Der mit einem P. zeigt die gröbſte Sorte an, mit zweyen P. die feinere und ſo weiter bis auf ſieben dieſer Buchſtaben, die die feinſte Sorte Superfin bezeichnen. Der matte lyoner Golddrath, filé d'or de Lyon, wird in Röllchen von verſchiedenem Gewicht verkauft. Ihre Feine wird durch eine gewiſſe Anzahl der Buchſtaben S. angezeigt. Dieſe fängt mit einem an, und endiget mit ſieben S., welche Sorte die feinſte iſt, und gleichfalls Superfin genannt wird. Die mit zwey, drey und vier S. bezeichneten wiegen vier Unzen im Gewicht; die von vier und einem halben, fünf, fünf und einem halben, ſechs und ſieben S. aber, nur zwey Unzen netto. Der franzöſiſche Silberdrath, filé d'argent, wird ebenſo wie der Goldrath durch ſo viele Buchſtaben unterſchieden. Nach der Verordnung darf überhaupt kein anderer, als nur der ächte Gold- und Silberdrath auf Seide geſponnen werden; der unächte aber muß auf Zwirn kommen. Dieſe Art liefern bey uns die Fabriken der Herren Wucherer in Wien, Gillardi und Heckels Erben zu Allersberg im Herzogthum Pfalz Neuburg, einige nürnberger und ſchwabacher Fabriken und verſchiedene in Sachſen, dem Preußiſchen und ſ. w. Den meiſten und beßten Golddrath bekommen wir jetzt von Paris und

Amsterdam; den Silberdrath von Lyon, Brüssel, Genf, Berlin, Wien und Hamburg. Nicht minder liefern auch die rothische, und die trältschische Gold- und Silberdrathfabriken zu Weissenburg in Franken ungemein schönen und feinen Gold- und Silberdrath. Der Kupfer- und Messingdrath wird vom Metall, wie man es von den Hämmern erhält, auf besondern Drathmühlen verfertiget. Diese Maschinen sind so eingerichtet, daß sie die abgeschnittenen Messingstreifen rund ziehen, und in Drath verwandeln. Man macht diesen Drath von vielerley Sorten, wie wohl man ihn doch gemeiniglich nur in drey Hauptgattungen, nämlich in grobe, mittle und feine unterscheidet. Das meiste von dieser Waare liefern uns Aachen, Iserlohn, Goslar, Stollberg, Hamburg, Salzburg, Nürnberg, Neustadt-Eberswalde und Schweden. Vom goslarschen Messingdrath hat man verschiedene Sorten, als erstlich den blanken Drath, von welchem wieder sechs Sorten gemacht werden; ferner den schwarzen Drath, von dem auch sechs Unterarten vorhanden sind; und endlich den dicken Drath, wovon man zwölf Sorten findet. Diese Sorten sind nach Beschaffenheit ihrer Feine im Preise verschieden. Der Centner kostet drey und dreyßig bis vierzig Thaler. Der schwedische Drath wird in Groß-Kron-Dreykron- und Baumdrath unterschieden. Der Eisen- und Stahldrath wird auf den Drathzugwerken in verschiedener Dicke oder Feine verfertiget, und Ringweise verhandelt. Man gebraucht hierzu Stangeneisen; diese Stangen werden in kleinere schicklichere Ringe gezogen, und alsdann erst unter die Zange gebracht. Ein solches Werk enthält gemeiniglich bis eilf oder zwölf Stangen; aber das Eisen kömmt unter manche Zange mehr als einmal, öfters drey- bis viermal. Die Waare ist gewöhnlich in dreyßig Nummern von eins bis dreyßig sortirt. Nro. dreyßig ist fingersdicker Drath; die Sorten werden immer feiner bis auf Nummero zwey und zwanzig. Aller Drath, den diese Nummern enthalten, wird Kupferschmidtdrath genannt. Von Nro. 1. hat man dreyerley, als Nro. 1. grob, Nro. 1. Mittel, und Nro. 1. Rein. Eben diese Eintheilung ist auch bey Nummero 2. und 3. Hingegen von Nro. 4. und 5. hat hat man nur Grob, und Rein, die Mittelsorte aber

fällt

fällt weg. So laufen nun die Zahlen und Arten von Nro. 6. bis 13. fort. Was über 13. geht, heißt Perlendrath. Immer noch feinerer Drath wird in manchen deutschen Drathzugwerken, Einloch, Einbley bis Vierbley genannt. Der sogenannte Fünfbley aber ist so dünne als Menschenhaar, und wird vornämlich in den Wollfabriken zu Kardätschen gebraucht. Außer den vorgenannten, hat der steyermärksche, harzer, bayreuther, suhlasche, iserlohner und mehrere Arten Drath noch andere Benennungen, welche hier übergangen werden müssen. Die Gattungen, welche über Hamburg, wo ein wichtiger Verkehr mit dieser Waare nach auswärts getrieben wird, gangbar sind, bestehen unter andern in Eisendrath in Ringen von zehn Pfund Nro. 000, welches die feinste Sorte; Nro. 00, Nro. 0, Nro. 1/4, Nro. 1/2, Nro. 1., Nro. 2., Nro. 3., bis 10., welches die gröbste ist. Eiserner Krätzdrath wird nach hundert Pfund von siebzehn bis auf vierzig Thaler Curant nach der Feine verkauft. Der beßte Eisendrath für die Nadel- und andere ähnliche Fabriken wird jetzt zu Altena bey und zu Iserlohn, bey Murau in Ober-Seyer, Bayreuth, Salzburg ꝛc. verfertiget.

Dreyßiger, heißt man die wollenen Tücher, deren Zettel aus hundertmal dreyßig oder überhaupt aus dreytausend Fäden bestehet. So giebt es auch Zwey und dreyßiger, vier, sechs und acht und dreißiger, wo nämlich eine jedwede Art immer um zweyhundert Fäden mehr hat, als die andere.

Drieband, oder Dreyband, eine Art des rohen und ungehechelten Flachses, der von Riga und andern Häfen an der Ostsee zur Handlung gebracht wird. Er führt diesen Namen, weil der Bund mit drey Bändern zusammengeknüpft ist. Man heißt solchen in Frankreich Lin à trois cordons oder Ligatures.

Droghetto, nennt man in Italien den Rasch und Halbrasch, die aus Deutschland, besonders aus Schlesien, dem Gläzischen und aus Mähren in Menge dahin geschickt werden.

Droguet, ursprünglich ein seidener einfärbiger Zeug, von kurzen Mustern. Diese Zeugart braucht drey Ketten; die Unterkette macht die Blumen; die Oberkette ist länger geschoren als jene; Ober- und Mittelkette ma-

machen den Grund des Gewebes aus. Er ist gewöhnlich sieben Sechszehntheil des pariser Stabs breit. Man macht auch reiche Droguette, die besonders zu Mannskleidern für Kavaliere dienen. Diese sind in Stücken von acht bis neun Stab, als soviel zu einem Kleide gehört. Der halbseidene Droguet, so besonders in der Schweitz häufig verfertiget wird, erhält Baumwollengarn zum Einschlage; der wollene Droguet ist ein gezogener Zeug, der gewöhnlich kleine Ranken hat. Der Einschuß macht bey dieser Art auf der rechten Seite Figur, und auf der linken die Kette, doch ist der Zeug nur auf einer Seite rechts, und ohne Köper. Das meiste von diesem wird in Gera, Langensalze und andern Orten in Sachsen verfertiget. Auch Berlin liefert viel von diesem Artikel; der berliner ist drey Viertel nach berliner Maaß breit. Auch England und Frankreich schicken eine große Menge Droguette zum Handel. Die englischen sind ihrer vortreflichen Zurichtung und des schönen Glanzes wegen sehr beliebt; sie werden auch Florette oder Florettas genannt. Von Droguetten hält das Stück acht und vierzig Yards, von Floretten aber nur dreyßig. Die meisten liefern Bristol, Norwych ꝛc. Bey den französischen Droguetten herscht eine große Verschiedenheit. Die von Chaumont in Champagne sind von Wolle mit Baumwolle vermischt, und theils glatt, theils gestreift; sie haben eine vorzügliche Feine, und liegen einen halben Stab breit. Die von Clermont in Auvergne, sind halb von Wolle und halb von Leinen gewebt, und so breit wie die vorstehenden. La Bastide in Languedok liefert glatte in Stücken von achtzehn Cannes. Die sogenannten gezogenen Droguets aus Touraine haben die Kette von Garn, den Einschlag aber von Wolle. Es giebt ihrer von allerley Farbe und Breite; einige sind einen halben Stab, andere drey Viertel breit. Die von Rembervillers in Lothringen und von Rheims in Champagne bestehen in sogenannten Droguets fins, die gewöhnlichste Sorte, superfins und cannelles; diese sind einen halben Stab breit.

Drusenasche, hieß vor Zeiten die Waidasche.

Düffel, eine Art grober wollener Zeuge, die besonders in Yorkshire häufig gewebt, und nach Deutschland, Norden und Amerika ver-

Digitized by Google

verführt werden. Sie halten vier bis fünf Viertel Yards in die Breite.

Dünneisen, s. Blech.

Dünkel, Spelt, oder **Spelz**, eine Art Korn, deren Fruchtbehältnisse ohne Fäden, und mit weitläuftigern Aehren. Sie wird in Bayern, Franken, Schwaben und andern Gegenden Deutschlands häufig gebauet, und in Hülsen zu Markte gebracht. Man macht, wenn die Hülse auf der Gerbmühle weggegerbt ist, aus den waizenartigen Körnern, die sodann Kern genennet werden, Brodmehl, Weißmehl, Gries ꝛc. Franken liefert eine Menge Dinkel-Mehl und Dinkel-Gries nach Hamburg, Niedersachsen, Elsaß u. s. w.

Dunst, heißt man die feinste Sorte von Bleyschrot, die man kleine Vögel zu schießen gebraucht, damit diese nicht sehr zerrissen werden.

Durantini, in Italien die Cadiszeuge, welche da häufig eingeführt und verbraucht werden.

Durchwachs, Bruchwurz, Perfoliata, ein Sommergewächs mit fünfblätterichten irregulairen Blumen, welche beysammen auf dem obersten Blatt, gleich als auf einem Teller sitzen. Man braucht es wider die Brüche.

Dusau, eine Art sehr guter, theils süsser, theils anderer französischen Weine, die in Quercy gezeugt, und über Bourdeaux und Montauban nach Holland, Deutschland und Südamerika ausgeführt werden. Es giebt ihrer sowohl weisse, als auch rothe.

Dutsch-Blankets, weißwollene Bettdecken, die an den Ecken geblumt sind und Streifen haben. Sie sind vier und einen halben bis sechs Fuß lang und werden stark nach Amerika verführt.

Duxer Strümpfe, sind feine wollene Strümpfe, die zu Dux oder Duchs, eine kleine Stadt im leutmeritzer Kreise in Böhmen häufig verfertiget, und weit und breit abgesetzt werden. Sie geben den englischen in der Güte nichts nach. Seit einigen Jahren macht man sie auch an andern Orten in Deutschland, besonders zu Erlang und Schwabach nach.

E.

Eaux de senteur, oder **eaux d' odeur**, heißt man in Frankreich allerhand wohlriechende Wasser, die von Parfumirern und Destillirern verfertiget und unter allerley Namen zum Han-

del

del gebracht werden. Die meisten liefern Paris, Aix, Grasse, Montpellier, Nancy, Versailles und einige andere Oerter. Die gebräuchlichsten sind Eau de Lavande, Eau de la Reine d'Hongrie, de Thym, Pot pourri, Romarin, Mille fleurs, Sanspareille, Pompadour, Eau de Perle, cosmétique, de Rose magistrale und dgl. Sie werden Flaschen- und Kistenweise gehandelt. Im kleinen nach Dutzend Flaschen.

Ebenbaum, deutscher Ebenbaum, falscher Ebenbaum, Kleebaum, Cytisus laburnum L., eine Gewächsart, die gewöhnlich 8. bis 15. Fuß in die Höhe geht, und besonders in Oesterreich und den angränzenden Ländern, in den gebirgigen Waldungen an der ungarischen Gränze u. s. w. angetroffen wird. Die Rinde ist glatt, an jungen Zweigen grünlich, aber an ältern aschgrau. Das Holz davon, welches angenehm gelblich, und bey älteren Stämmen mit schwarzen Adern durchzogen ist, besitzt eine solche Härte, daß es weder dem amerikanischen Eichenholze, noch dem ächten Ebenbaume etwas nachgiebt, weswegen es auch gar oft für ausländisches Ebenholz verkauft wird. Viele Künstler, die damit umzugehen wissen, wenden es nicht nur zu musikalischen Werkzeugen, sondern auch zu allerhand andern kleinen Sachen an, die eine vorzügliche Festigkeit und Dauerhaftigkeit erfodern.

Ebenholz ächtes, Ebenum, fr. bois d' ebene, ist ein kohlschwarzes, ungemein hartes Holz, das besonders in Ostindien häufig angetroffen wird. Der Baum, der dieses liefert, hat Blätter wie die Palmbäume, eine schwarze Rinde, und trägt längliche grüne Aepfel von säuerlichem Geschmack. Das Ebenholz, welches die Franzosen von der afrikanischen Küste holen, ist ganz schwarz; die Sorte aber die von der Insel Bourbon und aus verschiedenen Gegenden in Ostindien nach l' Orient gebracht wird, mit Striemen versehen. Wenn es zu Brettern geschnitten ist, pflegt man es wohl ein paar Jahre ins Wasser zu legen, damit es sich leichter verarbeiten lasse. Es wird zu allerhand Tischler- und Drechslerarbeiten verbraucht. Das meiste bringen die französischen und holländischen Kompagnien zum Handel. Die Waare wird nach hundert Pfund gehandelt.

Ebereschen, Vogelbeerbaum, Faulesche, Sorbus sylvestris nach Bauhin, und sorbus aucuparia nach Linnee, ein wilder Baum, der bey uns sowohl in allerley Gebüschen, als zwischen den Steinklippen der Gebürge wächst. Er treibt einen geraden, schlanken Stamm, von 15. bis 30. Fuß Höhe. Die länglichtrunden Beeren, so im Sept. reifen, dienen zur Lockspeise beym Fang der größern Waldvögel, auch werden solche von den Schaafen, Ziegen, dem Federwildpret, und verschiedenem zahmen Geflügel gefressen. Die Goldschmiede in Norwegen pflegen damit das alte Silber aufzusieden, und ihm dadurch einen neuen Glanz zu geben. Man brennt auch in manchen Gegenden Brantwein daraus, der nicht schlecht schmecken soll. So lang die Beeren noch unreif sind, können sie wie die Rinde, und die ausgewachsenen jungen Zweige samt dem Laube zum Gerben angewandt werden. Aus dem zähen, ziemlich harten, festen Holze, das sich leicht glätten läßt, und wozu man besonders die 10. bis 15. zolligen Stämme wählt, verfertigen unsere Tischler, Büchsenschäfter, Kleinböttcher, und Wagner, allerhand Pressen, Schrauben, Spindeln, Manufaktur- und Fabrikformen, Handgriffe und Einfassungen, kleine Faßdauben, Ankergeräte, Fuhrwerke und verschiedene zum Mühlenbau nöthige Werkzeuge, die eine gewisse Festigkeit verlangen. Dieß Holz besitzt überdieß eine angenehme Farbe, die im Kern schön bräunlich ist; es ist zuweilen mit schwärzlichen Stellen gemasert, und kann von geschickten Ebenisten so gut, als ein indianisches Holz zugerichtet werden. Das Gewächse hat auch in der Medicin seinen Nutzen. Die Beeren werden als ein zusammenziehendes Mittel und der davon abgezogene Geist wider den Stein gebraucht.

Ebereschen zahme, Spierlingbaum, Sorbus domestica, ist dem vorigen oder Vogelbeer, sehr ähnlich, er wächst jedoch viel seltener wild, und wird meistentheils seiner Früchte wegen entweder von den Landleuten in Weinbergen gezogen, oder in Gärten unterhalten. Er unterscheidet sich von jenem, durch etwas breitere, auf der untern Seite mehr wollige Blätter, die wenn man sie zerreibt, auch keinen so widrigen Geruch von sich geben, als jene. Sein Holz, das

das meistens eine schöne weisse Farbe mit einem röthlichen Kern hat, ist in Güte und Härte vorzüglicher, und daher zu verschiedenen Arbeiten geschickter. Die Früchte davon, welche einer kleinen Birne gleichen, haben anfangs einen herben, zusammenziehenden Geschmack, wenn sie aber einige Zeit auf dem Strohe gelegen haben, werden sie wie Mispeln weich, und lassen sich essen. Man verfertiget auch daraus einen Cider und starken Brantwein. Die Sprößlinge werden wegen ihrer zusammenziehenden Kraft inn- und äußerlich in der Medicin gebraucht.

Eberraute, s. Stabwurz.

Eberwurz, Carlina, radix cardopatii, Apri radix, ist ein Kraut, das in Thüringen, Schlesien, der Schweiz, und im Schwarzwalde wächst. Es hat lange, schmale, auf beyden Seiten tief eingeschnittene Blätter. Die Wurzel ist lang, Daumensdick, auswendig braun, inwendig aber weiß, von starkem Geruch und scharfem Geschmack. Das Gewächs ist eine Art von Distel. Man hat davon die größere und kleinere, wie auch eine schwarze Art. Die beßten Wurzeln sind die, welche noch frisch, vollkommen und wohl getrocknet sind, dabey süßlich und gewürzt schmecken. Die eine und die andere Art wird in der Medicin gebraucht.

Ebreichsdorfer Zitz und Kattune, sind sowohl weisse, als auch gefärbte und gedruckte baumwollene Zeuge, von allerley Gattung und Mustern, die zu Ebreichsdorf ohnweit Wien in großer Menge verfertiget und besonders in den österreichischen Erbländern, in Baiern ꝛc. abgesetzt werden. Es giebt deren verschiedene Sorten, als Grille, Doppelpert, couleurte Batnas u. s. w. Die Stücke halten sechszehn wiener Ellen, und kosten acht bis vier und zwanzig Gulden nach der Feine.

Ebulus, s. Attich.

Ebur, s. Elfenbein.

Ecaille, in Frankreich die Schildkrötschaale, welche häufig zum Auslegen und zur Verzierung allerhand Galanterie- und Bijouterieartikel angewandt wird. Auch nennt man da Ecailles oder Bergames façonnés en écaille, gewisse Tapeten mit schuppenartigen Mustern.

Ecarlatin, eine Art vortreflichen Ciders, der in Cotentin in der Normandie zubereitet, und über Rouen ausgeführt wird.

Echal-

Echalles-Cachemirs, feine oſtindiſche Neſſeltücher, die die Franzoſen aus dem Orient zu Verkauf bringen.

Echelle-neuve, eine Gattung des ſmyrniſchen baumwollenen Garns, das die Franzoſen über Marſeille einführen.

Echinus, ſ. Igel.

Echium, ſ. Ochſenzunge.

Ecu, oder Moyen-compte, eine Sorte Papier zu Annonay, die neunzehn Zoll breit, vierzehn Zoll und zwey Linien hoch, und zehn bis zwanzig Pfund ſchwer iſt.

Edelbergmünz, ſ. Ackermünz.

Edelcamillen, ſ. römiſche Camillen.

Edelgamanderlein, ſ. Gamanderlein.

Edelgeſteine, Gemmae, ſind allerhand glänzende Steine von verſchiedenen Farben, die ihrer Härte, ihrer Durchſichtigkeit, ihres lebhaften Feuers, und auch gar oft ihrer Seltenheit oder der Mode wegen hochgeſchätzt werden. Wie und wo ſie in der Erde gezeugt werden, findet man in den Büchern erklärt, die von Bergſachen und der Naturgeſchichte handeln. Die koſtbarſten unter den vielerley Arten von Edelgeſteinen, die zum Handel gebracht werden, liefert Oſtindien; die aus dieſem Lande übertreffen an Glanz, Feuer und Härte alle übrigen. Unter den verſchiedenen Ländern in Oſtindien, die dieſe koſtbare Waare zeugen, behaupten Golconde und Viſapour die erſte Stelle. Dieſe beſitzen die beßten und ergiebigſten Bergwerke. Man theilt die Edelgeſteine in zweyerley Hauptſorten, nämlich in durchſichtige, worunter man Diamanten, Carfunkel, Saphire, Rubine, Schmaragden, Hyacinthen, Chriſolite, Amethiſte, Berille und Aquamarine verſteht; und in dichte zum Theil auch halbdurchſichtige, unter welchen der Opal, Carniol, Türkis, Onix, Achat, Chalcedonier, Katzenauge, Jaſpis, Grieſſtein, Malachit, Laſurſtein und mehrere begriffen werden. Der vornehmſte unter den Edelgeſteinen iſt der Diamant. Soll er recht ſchön und vollkommen ſeyn, ſo muß er das ſchönſte Waſſer haben, durch und durch rein und ohne Mackel ſeyn, und von allen Seiten eine Menge Strahlen von ſich ſchießen. Diamanten welche viel Feuer von ſich geben, dabey ungewöhnlich gros und ſchön ſind, werden im Handel Parangons genannt. Grünliche Diamanten, wenn die

Farbe nur recht angenehm aussieht, sind seltener und kostbarer, als die weissen und wasserfarbenen. Auch die, so ins Rosenfarbene, Blaue, ja sogar ins Gelbe fallen, werden sehr hoch geschätzt. Diamanten, die ins Graue, Braune, Röthliche und Schwarze spielen, hält man aber für fehlerhaft. Die Diamanten werden entweder roh, oder schon geschnitten zur Handlung gebracht. Auch unter den rohen, besonders denen, die aus den Bächen und Flüssen gesucht worden sind, giebt es durchsichtige, indessen erhalten diese Steine doch eigentlich ihre vorzügliche Schönheit durch die geschickte Hand des Steinschneiders. Nach der verschiedenen Art, wie dieser Künstler mit den Diamanten in Ansehung des Schleifens verfährt, lassen sie sich in 6 Klassen unterscheiden. Die erstere enthält die sogenannten Tafel- oder Dicksteine, welche gemeiniglich zehn Procent wohlfeiler, als die Rosensteine sind; die zwote die dünnen- oder schwachen Steine; die dritte die Rosensteine oder Rauten, welche gegen zwanzig Procent geringer sind, als die vierte oder Brillianten; die fünfte die sogenannten Halbbrillianten, oder Brillonets; die sechste und letzte endlich die birnförmigen Steine. Der Tafel- oder Dickstein, bildet gewöhnlich ein länglichtes Viereck am obern Theil, einen Kegel oder eine stumpfe Pyramide am untern Theile. Der Dünnstein ist vom vorigen dadurch unterschieden, daß sein unterer Theil nur eine glatte Oberfläche hat. Diese Gattung wird unter allen am wenigsten geschätzt, denn sie spielt nur wenig oder gar nicht. Der Rosenschnitt ist von ungleich späterer Erfindung, als jener. Der Stein, welcher auf diese Art geschnitten worden, ist zwar unten auch eben, wie jener, aber der obere Theil wird Kegel- oder Pyramidenförmig, mit doppelten Reihen dreyeckigter Facetten gebildet, welche in einer Spitze endigen, die man die Wölbung nennt. Die Brillianten haben diesen Namen von den lebhaften Strahlen erhalten, die sie von sich werfen. Außer zweyen tafelartigen Stellen, von welchen die eine oben, die andere unten angebracht wird, sind alle Seiten auf Facetten geschliffen. Die Künstler richten den Schnitt so ein, daß ein Drittel des Steins oberwärts, und zwey Drittel unterwärts kommen. Der Brillonet oder Brillionet und halbe Brilliant

wird

wird aus schwachem oder Dünstein gemacht; dieser hat unten nichts. Birnförmige Diamanten sind in dreyeckigten Facetten; jemehr da dieser Facetten angebracht sind, je schöner spielt der Stein, denn er schießt alsdann die Strahlen nach allen Seiten hin. Kleine Diamanten, oder Karmesirsteine, werden auch Karatguth genannt, weil sie selten oder gar nicht über einen Karat im Gewicht halten. Will man Diamanten wählen und einkaufen, so ist es rathsam, daß man ein Mikroskop zu Hülfe nimmt, und alsdann den Stein vorzieht, der so wenig als möglich ungleiche Stellen an sich hat. Auf den Diamant folgt in der Härte der Rubin; sein Schnitt ist aber schon viel weniger kostbar; er geschieht bloß auf dem Rade. Rubinen, welche über 20 Karat im Gewicht halten, verliehren ihren Namen und heißen Carfunkel. Der Ballasrubin fällt ins blaßrothe, ins gelbliche oder ins blaue; er ist unter den Rubinarten der weichste. Der Spinellrubin ist härter, als jener, hat aber nicht soviel Glanz, und ist von blaßrother Farbe. Man bringt solchen besonders aus Böhmen, Ungarn, Schlesien u. s. w. Der Rubicell ist ebenfalls blaßroth, so etwas ins gelbliche fällt; man bringt ihn aus Brasilien, und er hält im Feuer unter allen Rubinarten am wenigsten aus. Hierauf folgt der Saphir; dieser ist schwer zu stechen. Der orientalische Saphir ist von schöner himmelblauer Farbe; man bringt denselben aus Kalikut, Ava und Pegu, wie auch von den Inseln Borneo und Ceylon zum Handel. Der occidentalische Saphir fällt ins weißliche, und ist manchmal mit himmelblau gemischt. Selten findet man diese Sorte ohne Flecken und völlig rein. Die schlesischen, böhmischen und elsaßischen Saphire sind gewölkt, wie Chalcedonier geartet ꝛc. Der Topas ist der Härte nach der dritte nach dem Diamant. Man unterscheidet ihn ebenfalls in orientalischen und occidentalischen. Die erstere Art, welche man aus Arabien zu uns bringt, fällt ins jonquilien- oder citronfarbene; die andere kömmt aus Sachsen, Böhmen und Westindien. Brasilien liefert Topasen, die gelb von Farbe sind, aber im Feuer eine ballasrubinrothe Farbe annehmen. Der Smaragd behauptet im Rang die fünfte Stelle unter den kostbaren Steinen. Die Feile kann ihm nur wenig anhaben; doch nimmt er

einen lebhaften Glanz und schöne Politur an. Der orientalische Smaragd hat ein schönes Wasser und viel Feuer; man bringt ihn aus Aegypten. Der occidentalische ist hellgrün und angenehm von Farbe. Man erhält solchen aus Peru und von Carthagena. Der Chrisolit ist gelbe, und fällt etwas ins grünliche; je grüner er aussieht, je weniger wird er geachtet. Der Ametist ist violett und fällt manchmal ins purpurfarbene. Es giebt rein violette, gelbliche, bleiche, blauliche, röthliche und mehrere Arten Ametiste. Die Gattung, welche violett aussieht, und die wir aus Carthagena in Indien erhalten, ist die vorzüglichste und theuerste. In der Härte gleicht der Amethist dem Kristalle. Der Amethist sowohl als der Saphir, verliehren im heißen Sandbade ihre Farbe, und nehmen das Ansehen der Diamanten an; aber man zieht den Amethist dem Saphire in dieser Absicht noch vor, weil jener nicht so weiß wird, folglich im Glanze den Diamanten ähnlicher ist. Granatsteine sind von dunkelrother Farbe; die ins violette oder ganz dunkelblaue fallen, werden am meisten gesucht. Die Hyacinthen sind roth ins gelbliche spielend; man hat aber auch gelbe, die etwas ins violette oder röthliche fallen, ferner saffranfärbige, gelbweisse, honig- oder goldgelbe ꝛc. Der Beryll oder Aquamarin, ist blaugrün, meergrün, oder celadongrün von Farbe. Den Werth dieser verschiedenen Edelgesteine, wie derselbe ungefähr im Handel und Wandel statt findet, findet man unter den besondern Titeln. Die feinen Steine werden auch nicht selten von gewinnsichtigen Leuten und Betrügern nachgemacht, und zwar zuweilen so natürlich, daß schon ein geübtes Auge dazu gehört, wenn einer den Unterschied erkennen soll. Eine der beßten und sichersten Proben ist diese, wenn man einen Tropfen Scheidewasser auf den Stein, den man untersuchen will, fallen läßt; ist der Stein ächt, so bleibt er wie vorhin; ist er aber unächt, so verändert er gewiß die Farbe auf der Stelle, die das Scheidewasser berührt hat.

Edelleberkraut, Güldenklee, Herzkraut, Hepatica nobilis, Trifolium aureum, Trifolium hepaticum, ist ein Kraut, das bey uns sowohl wild wächst, als auch in Gärten gezeugt wird. Es hat zarte wollichte Stengel einer

Spanne

Spanne hoch, die Blätter ſehen auf der untern Seite braun wie Leber aus, und ſind an drey Orten ausgekerbt. Es giebt davon mit einfachen und auch mit gefüllten Blumen. Die Farbe dieſer letzteren iſt blau oder weiß mit roth. Die Blätter werden innerlich und äußerlich in der Medicin gebraucht.

Egelkraut, klein Natter- oder Schlangenkraut, Pfenningkraut, Nummularia, Lunaria minor, Hirundinaria, ein Kraut mit einblätterichter regulairer Blume und einfachem Fruchtbehältniß, und langen, dünnen Stengel, der auf der Erde kriecht. Es wird als ein Wund- und Scharbockskraut angewandt.

Egyptienne, ein franzöſiſcher Zeug mit Grosdetoursgrund und ſchmalen Atlaßſtreifen, der ſieben Sechszehntheil des Stabs breit iſt, und nach dem Gewicht verkauft wird. Auch giebt man dieſen Namen einer andern Art Zeuge, die aus Wolle, Floretſeide und Kameelhaar gewebt werden. Dieſe letztere iſt eine halbe franzöſiſche Elle, auch wohl ein Sechszehntheil darüber breit.

Egyptiſcher Schotendornſaft, Acaciae aegyptiacae ſuccus, iſt ein braunröthlicher, dicker Saft, der aus Egypten und andern Gegenden des Morgenlandes zu uns gebracht wird. Wir empfangen ihn in kleinen und dünnen Blaſen, die ein Viertel bis ein halb Pfund im Gewicht halten, und verbrauchen ihn in der Medicin. Der beßte iſt der, welcher recht hart und dick, auswendig rein und ſauber, inwendig aber glänzend iſt.

Ehewerken Tuch, heißt man in Schwaben eine Art Hausmachen Leinwand, die fünf bis ſieben Viertel breit und ſechszig Ellen lang iſt. Es wird zu Nördlingen, Kaufbeuren ꝛc. ſtark damit gehandelt.

Ehrenpreis, Heil aller Welt, Grundheil, europäiſches Theekraut, Veronica Teucrium, ein Kraut, das bey uns in Feldern und Gebüſchen wächſt, und wovon vierzig auch wohl mehr Sorten bekannt ſind; es kriecht auf der Erde hin, und hat runde wollichte Blätter. Das, ſo um die Eichenbäume herum angetroffen wird, iſt das vorzüglichſte. Es treibt den Harn und Schweiß, dient beſonders wider Huſten, Engbrüſtigkeit, Schwindſucht und dgl. Es läßt ſich auch als Thee gebrauchen.

Eibenbaum, Taxus, Taxus baccata, ein schöner immergrüner zierlicher Baum, der sich leicht zu einer beliebigen Form bilden läßt, und daher unter die beßten Plantagebäume gerechnet wird. Er hat eine rothbraune Rinde, und trägt rothe saftige Beeren, die im Oct. reifen, und die man ehmals für giftig gehalten hat, aber wirklich ohne Schaden genossen werden. Sein Holz, eines der nutzbarsten und dauerhaftesten unter allen bekannten Arten, ist zähe, röthlicht, hart, zuweilen masernd und wird von Drechslern, Kunsttischlern, Instrumentenmachern, und den meisten übrigen Künstlern in Holzarbeiten, zu verschiedenen Sachen, besonders aber zu feiner Fournierarbeit angewandt. Durch die Politur, welche es sehr leicht und ohne Firniß annimmt, verdient es den schönsten Holzarten an die Seite gesetzt zu werden; wie es denn auch sich leicht schwarz beizen und dem Ebenholze gleich machen läßt. Die Einwohner im Salzburgischen machen aus diesem Holze Stöcke, Stockknöpfe, Löffel, Büchsen und feine Kästchen, die sie in ganz Deutschland absetzen.

Eibischwurz, Altheen, Althaea, Bismalva, Malvaviscus, Ibiscus, ein Kraut, das gerne an feuchten und fetten Oertern herfür kömmt. Es hat drey bis vier Fuß hohe Stengel, woran wechselsweise wollichte, zerkerbte und weißlichte Blätter sitzen, die den Pappelblättern nicht unähnlich sind. Die Blumen sind leibfarben. Es hat viele lange Daumensdicke, zähe, inwendig weisse Wurzeln. Diese und das Kraut werden im Frühling, der Saame aber, so gelbbraun aussieht, im Herbst gesammelt. Man braucht sie in Brust- und allerhand andern Krankheiten zum Zertheilen, Schweißtreiben und die Schmerzen zu stillen. In den Apotheken bereitet man daraus allerley Mittel.

Eiche, Eichbaum, Quercus robur, ist ein unter uns sehr bekannter, hoher und dauerhafter Baum, dem seiner vorzüglichen Stärke wegen die erste Stelle unter unsern Baumarten gebührt. Man findet davon verschiedene Sorten; sie lassen sich aber unter zwo Hauptgattungen bringen, von welchen die eine unter dem Namen der Sommer- Früh- oder Mast-Eiche, mit großen breiten Blättern bekannt ist; die andere aber den Namen

der

der Stein- Winter- oder Knoppereiche führt. Ungeachtet diese beyden wirklich von einander unterschieden sind, und nicht einerley Natur haben, so hat man sie doch bey den Forsten und im Handel unter einander geworfen, und begreift sie unter dem allgemeinen Gattungsnamen. Die erstere Art hat ihren Stand am liebsten in Thälern, flachem Lande, oder an niedrigen Hügeln und Bergen, und kömmt in fettem Boden am beßten fort. Die andere Art hingegen schickt sich besser für Gebirge, wo sie die Kälte unbeschädigt aushält. Das Holz von der erstern, das überaus hart, fest und dauerhaft ist, liefert fast alle Arten von starken und schwachen Nutz- und Zimmerholze, sowohl zum Kriegs- als bürgerlichen Bauwesen; es ist das gewöhnlichste, so man zu Kanzeln, Kasten, Särgen, Bettstellen, Schränken, Tonnen, Bottigen, allerley großen und kleinen Gefäßen, Palisaden, Pfählen, Tischen, Stühlen, Ackerwalzen, Pflügen, Rademacherarbeiten und unzähligen andern in der Stadt- und Landwirthschaft nöthigen Geräten braucht. Auch machen die Drechsler und Tischler aus den Wurzeln, wenn solche dicht und knoticht sind, allerley schöne Arbeit. Die von selbst krumm gewachsenen oder gebogenen Eichen geben die sogenannten Kniehölzer, welche zum Schiffsbau so sehr gesucht und oft theuer bezahlt werden. Derjenige, welcher mit Holz handelt, und für eigene Rechnung hauen läßt, muß genau verstehen, wozu ein jeder Baum am nützlichsten zu gebrauchen sey. Die schönsten und dicksten Eichen, welche fein gerade von Gewächs sind, dienen zu Bohlen oder Dielen; die Steineichen, welche von oben bis unten knotig sind, schicken sich zu starken Säulen und Ständern; die Eichen hingegen, so kurz von Schaft sind, geben gute Thürpfosten, Fenstergesimse, Rahmen und Stabholz. Die ansehnlichsten Nutzstücke, welche insonderheit solch Eichenholz, das recht ausgewachsen, hoch und kernfest ist, liefert, sind die stärksten Bäume für Hammer-Hütten und Pochwerke, wie auch zu Oehlstampfen, Weinpressen, Säge- Papier- und andern Mühlen, nicht weniger zu den dazu nöthigen Trögen, und überhaupt zu allen solchen Arbeiten, wobey Größe, Dauer, Stärke und Festigkeit erfodert werden. Es hält dieses Holz sehr gut in allerley Witte-

rung aus, und unter dem Wasser soll es eine steinartige Härte annehmen; daher denn beym Schiffs-Brücken- und Mühlenbau, wie auch überhaupt bey Gebäuden, die entweder im Wasser, oder an naſſen Orten aufzuführen sind, keine Holzart sich besser dazu schickt, als die Eichen: nur Schade, daß sie, wenn sie nicht in einerley Trockene oder Nässe bleibt, oder noch grün verarbeitet wird, ehe das Holz hinlänglich in freyer Luft ausgetrocknet worden, sich gar gerne verwirft und faulet. Ueberhaubt ist es bey diesem Holze auch rathsamer, daß man es in senkrechter Richtung, als zu Balken, Trägern und Stützen anwendet, weil es sich sonst durch seine eigene Schwere sehr leicht biegt. Als Brennholz, wozu zwar gewöhnlich nur das schlechte, krumme, eisklüftige, und zu anderer Nutzung untaugliche geschlagen wird, zählt man das Holz der Eiche zu den geringeren Arten, indem es keine recht frische Flamme unterhält, dabey springt, prasselt, und auch einen scharfen, beissenden Rauch von sich giebt. Außerdem sind auch die Kohlen davon nur wenig dauerhaft, geben nur schwache Hitze und verlöschen gar bald, wenn es am Luftzuge mangelt.

Dagegen sind die Eicheln, besonders von der Sommereiche eines der besten Futter nicht nur für das Wildpret, sondern auch für die zahmen Schweine. In manchen Gegenden werden sie geschrotten den Mastrindern und dem Federviehe verfüttert. Der rothbraune Schwamm, so an den alten Stämmen und Aesten hervorwächst, dient, wenn er mit einer scharfen Salpeterlauge abgekocht, getrocknet und wohl geschlagen worden, als ein Zunder zum Feuermachen, und ist bey frischen Wunden eines der besten Blutstillungsmittel. Die Borke der Eiche, welche zerstoßen und gröblich gemalen unter dem Namen Gerberlohe bekannt ist, giebt, besonders wenn sie im Frühling abgeschält worden, einsehr gutes Material zur Bereitung der Häute ab. Blätter und Stiele von diesen Bäumen leiden zuweilen durch den Stich der Galläpfelmücke eine Veränderung, die in einem runden Auswuchse von der Größe einer Kirsche besteht, und Galläpfel genannt wird. Die Güte dieses Produktes, wie es in unsern Gegenden fällt, komt jedoch denen, welche die Levante und barbarische Küste liefert, nicht bey. Eine andere Art davon, welche unsern Färbern und Gerbern

bern wohl bekannt iſt, und in Ungarn und Mähren gezeugt wird, wo man ſie Knoppern nennt, macht auch einen wichtigen Handelsartikel aus. Verſchiedene Theile dieſes Baums werden noch beſonders in der Medicin gebraucht. Der gröſte Handel mit dem eichenen Stab- und Zimmerholze wird von unſern Seeſtädten, Stettin, Hamburg, Bremen nach Frankreich, Holland, Spanien und Portugal getrieben. Es iſt entweder in Planken, die vier und zwanzig bis acht und vierzig Fuß lang, zehn bis zwölf Zoll breit, und zwey und einen halben bis ſechs Zoll dick ſind, oder in Stäben, die drittehalb bis fünf Fuß lang, vier bis ſechs Zoll breit und einen bis zwey Zoll dick ſind. Die Bodenſtäbe dazu ſind meiſt vier und zwanzig bis ſechs und zwanzig Zoll lang, ſechs Zoll breit und zwey dick. Die eichenen Planken werden zu Danzig Schockweiſe, das eichene Schiffszimmerholz nach dem kubiſchen Fuß, und die Dauben ebenfalls nach Schock gehandelt. Zu Hamburg werden die Stäbe nach tauſend von zwölfhundert Stück zu ſo und ſo viel Mark Banko verkauft. Zu Bourdeaux wird das eichene Zimmerholz nach Fuß, die Pipen- und Orhöftſtäbe aber nach ſechszehnhundert und ſechszehn Stück gehandelt. Das eichene Stabholz führt in Frankreich den Namen Mairain, davon ſehe man dieſen Artikel.

Eichenmiſtel, Loranthus europaeus, eine dem gemeinen Miſtel ſehr ähnliche Schmarozer- oder Paraſitpflanze, die hier und dort an den Eichbäumen angetroffen wird. Sie trägt gelbe glänzende Beeren, woraus der beſte Vogelleim, Viscus aucuparius, durchs Auskochen zubereitet wird. Die Frucht und das Holz dieſer Pflanze wird innerlich und äuſſerlich in der Medicin angewandt.

Eichenſchwamm, ſ. Eiche.

Eichhorn, Sciurus, eine Art Baummäuſe, die ſich von den Kernen der hartſchaalichten Früchte nähren. Mit dem Schwanze, einer Art von Luftwedel, kann ſich dieß Thier leicht von einem Baume zum andern ſchwingen. Man ißt ihr Fleiſch in manchen Gegenden. Das Grauwerk ſo auch Fehe genannt wird, iſt Fell von Eichhörnern. Das ſibiriſche Grauwerk, ſo ganz dunkel und fein ausſieht, iſt das beſte und theuerſte; das ruſſiſche hingegen lichter von Farbe und wohlfeiler. Eine nähere Beſtimmung des Werths ſehe man unter Grauwerk.

Eiderdunen, Sterndunen, eine Art sehr leichter und zarter, theils weisser, theils grauer Pflaumfedern, die man vom Eidervogel, eine Gattung wilder Enten in Island, Norwegen, Lapland, Finmarken und der Insel Färoe erhält. In der Brutzeit rupfen sich die Männchen und Weibchen ihre Federn von der Brust, und legen darauf ihre Eyer. Diese Daunen oder Federn zu sammeln, lassen sich die Einwohner dieser Gegenden mit Stricken an die Klippen, wo die Vögel ihre Nester haben, auf und ab, und erwerben sich diesen Artikel oft mit Gefahr ihres Lebens. Sie packen sie nachher in Klumpen einer Faust groß, die etwa drey bis vier Pfund im Gewicht halten, zusammen. Die Waare ist so zart und weich, daß wenn ein solcher Klumpen von einander gerissen und die Federn behutsam über glühende Kohlen gehalten und warm gemacht werden, damit ein ganzes Bett für zwo Personen vollkommen ausgefüllt werden kann. Daher werden diese Federn für vornehme Leute zu Reise- und Feldbetten, Bettdecken und dgl. gar sehr gesucht. Indessen muß man sich dabey vor Verfälschung in Acht nehmen, denn gar oft sind gemeine Gänsepflaumfedern darunter gemischt. Man verschreibt sie von Glückstadt oder Kopenhagen.

Einbeer, s. Wolfsbeer.

Eingemachte Sachen, sind allerhand Früchte, Wurzeln, Blüten und dgl. Dinge, die man in Zucker, Honig, Brantwein, Essig, Salzwasser und s. w. einlegt, damit sie sich entweder länger halten oder besser schmecken sollen. Dergleichen kommen nun entweder aus Ost- und Westindien, wie z. B. die eingemachten Macisnüsse und Nälken, wie auch der Ingwer, die Ananas, Quassien und s. w., oder man bringt sie aus den südlichen Gegenden von Europa, insonderheit aus Italien, Spanien, Provence ꝛc., doch werden die meisten Sorten jetzt von unsern eigenen Zuckerbeckern oder Konditorn verfertiget. Diese liefern vielerley Quitten, Citronen, Pomeranzen, Johannisbeeren, Kirschen, Pflaumen, wälsche Nüsse und andere eingemachte Früchte und Sachen. Von den fremden Ländern in Europa liefert uns insonderheit Frankreich allerhand eingemachte Waaren, als Früchte in Syrup, Confituren von Tours, Metz und Beziers, eingemachte Früchte in Brantwein, Rus-

catellertrauben und dergl.; Italien Citronat, Succade, genueser Früchte; kleine grüne Pomeranzen oder Aranzini, Kalmus und s. w.

Einhorn, Unicornu, kommt nicht, wie man vor Zeiten dafür hielt, von einem Pferdeartigen Thiere her, sondern von einer Gattung Wallfische, die an den Küsten von Grönland und Norwegen gefangen werden. Diese Fische tragen es über dem Maule. Die Hörner werden in Kunstkammern, Apotheken und Läden der Materialisten mehr zum Zierrath, als zu sonst etwas aufgehängt und geführt. Diese Einhörner sind sowohl zierlich gewunden, als glatt, auch von allerley Dicke, Länge und Schwere. Man hat ihrer, die sechs auch mehr Ellen lang sind. In der Erde werden ebenfalls die Ebenbilder solcher Hörner hier und dort gegraben, und Unicornua fossilia genannt.

Eis, glacies, bekanntlich das seiner Flüßigkeit durch des Aethers Schwere, und die Zerstreuung der Luftwärme, beraubte Wasser, das, sobald man es in die Wärme bringt, seine Dichtigkeit verändert, und wieder flüßig wird. Man pflegt das Eis in warmen Ländern in tiefen Gruben aufzubehalten, und beym heissen Wetter das Getränke damit zu kühlen. Besonders in Italien giebt es Leute, die sich von solchen Eisgruben und dem Handel mit Eise nähren. Man nennt in diesem Lande diese mit Eis gekühlten Getränke, Sorbetti. Das sogenannte Gefrorene wird von den Zuckerbeckern und Konditorn auch bey uns häufig verfertiget.

Eisen, ferrum, ein bekanntes Metall, das dem Schmelzfeuer, ehe es in den Fluß kömmt, am längsten widerstehet, vom Magnet angezogeu wird, und gerade wegen seiner Ungeschmeidigkeit und Härte und wegen seines Widerstandes, das brauchbarste unter allen Metallen ist. Man findet es nur selten gediegen in den Bergwerken, oder so beschaffen, daß es keines Schmelzens bedürfte, sondern es wird aus allerhand Eisenkieß und Eisensteinen geschmolzen. Die Ordnung der Eisenstufen zeigen die Bücher, welche von der Bergwerkskunst handeln. Dieß Metall wird auch Mars genennt und von den Chymikern durch das Zeichen ♂ angedeutet. Es ist seiner Natur nach dem Roste gar sehr unterworfen, kann aber dagegen durch die

Kunst

Kunst zu Stahl gemacht werden. Es ist hier nicht der Ort, wo der Leser Untersuchungen über die Entstehungsart des Eisenerzes, über des Aufsuchung, zu Tagebringung und dergleichen fodern kann; das gehört eigentlich zum Bergbau; es wird genug seyn, wenn wir hier anmerken, daß das Eisen das strengflüßigste und das am wenigsten streckbare unter den Metallen; hingegen seine Härte, seine Federkraft, so wie auch der Zusammenhang seiner Theile desto vorzüglicher sey. Die Bestandtheile des Eisens sind eine metallische Erde, ein saures Salz und ein brennbares Wesen. Vom Wasser, so wie von der feuchten Luft wird es zum Roste zernagt. Es glüht im Feuer licht röthlich, und gerät in Fluß, sobald es weiß zu glühen beginnt. Durch Hämmern und Treiben kann man es bis zum Entzünden erhitzen. Es verbrennet zu einer schwarzbraunen Schlacke und verflüchtiget sich in einen schwefelichten Rauch. Stahl ist verfeinertes Eisen, dessen Eisentheile mehr in die Enge gebracht, oder dessen unmetallische Theilchen besser gereiniget, mit einer größern Menge brennbaren Wesens verbunden worden, und das auf solche Art eine stärkere Härte angenommen hat. Hier muß ich nun nothwendig mit den Eisenhämmern den Anfang machen, wo eigentlich das Eisen als ein Material entsteht, und welche Anstalten zum öftesten mit Giessereyen verbunden sind. Die Eisenstufen werden nach den Hohenöfen gebracht, da durch die sogenannten Puchwerke und große eiserne Hämmer zerbrochen und zerschlagen, alsdann geschmolzen, in starke Stäbe und Stücke, die man Gänse, in Oesterreich Flossen, in Frankreich Gueuses nennt, gegossen. Diese werden auf den Hammerhütten nochmals geglühet, und auf dem großen Hammer zu Stäben von verschiedener Größe geschmiedet. Bey welcher Bearbeitung wieder viele Unreinigkeit abgeht. Das Stabeisen wird zum Theil auf dem Zainhammer zu dünnen und eingekerbten Stäben, die man Krauseisen heißt, verschmiedet, welche Gattung hernach von Nagelschmieden und ähnlichen Eisenarbeitern weiter angewandt wird. Die vorgemeldeten Gänse oder Flossen sind Eisenklumpen von drey bis sechs Centner schwer. Man macht aber auch eine kleinere Art davon, besonders in Kärnten und Steyermark,

mark, die man Blateln nennt, und die nur zwey Linien bis anderthalb Zoll dick sind; sie wiegen von fünf bis auf vierzig auch wohl funfzig Pfund. Diese letztere Gattung hat nicht nur bey der Frischarbeit ihren guten Nutzen, sondern der Stahl wird auch fast durchgängig daraus gemacht. Unser Deutschland ist eins von den Ländern, die von der Natur mit diesem Materiale vorzüglich beschenkt worden sind. Kaum wird man bey uns eine Strecke von einigen Meilen Landes finden, wo dieß Metall nicht könnte gewonnen werden. Indessen macht man von dieser Anlage noch lange nicht den Gebrauch, welchen man machen könnte. Unter Deutschlands Ländern, die sich hierinne hervorthun, steht Oesterreich oben an; dieses liefert das meiste und beste Eisen, welches allenthalben vorzüglichen Absatz findet. Nach diesem Sachsen, Böhmen, Schlesien, das Lüneburgische, Nassauische, Würtembergische und einige andere Provinzen. Indessen versieht uns doch das Ausland, besonders Schweden und Rußland häufig mit diesem Artikel, und macht sich unsere Unachtsamkeit zu Nutze. Man rechnet jetzt, daß in Kärnten, Steyermark und Krain jährlich für fünf Millionen im Wehrt an allerley Eisen- und Stahlwaaren verfertiget werden. Die vorzüglichsten Hütten und Werke in diesen Gegenden sind zu Eisenerz, Radmar und Vordernberg in Steyermark, wo jährlich einige hundert tausend Centner Roheisen oder Flossen erzeugt, und theils in der Provinz selbst, theils in den benachbarten fremden Gegenden zu Sahl, Stabeisen und Blechen verarbeitet werden. Hier an diesen Orten wird auch der berühmte Scharfach oder gegerbte Stahl, wie auch eine große Menge Sensen, Sicheln und andere Eisenwaaren gemacht. Das Hammerwerk zu Unzmarkt liefert eine Menge Rohstahl, oder Sensenschmidtzeug, sogenannte Flammen, welches dicke Schinnen sind, Reife, Gattereisen, Pflugbleche und dergl. Alle diese Waaren sind ihrer Güte wegen im Rufe. Die berühmte Eisengrube zu Turrach liefert das Roheisen oder die Flossen, welche bey den Stahlhütten in der Paal, die einige Stunden davon liegen, zu Prescianstahl gemacht werden. Diese Gattung Stahl ist sehr berühmt, und wird meist nach Nürnberg, Augsburg, Holland, ja sogar nach Eng-

land

land verschickt. Die Eisenwerke zu Treibach in Kärnten, die dem Baron von Egger gehören, sind die besten in dieser Provinz; das hiesige Roheisen wird theils in Flossen von vier bis sechsthalb Centnern, theils in Blateln geliefert. Zu St. Veit ist die eigentliche Niederlage, wohin die meisten Eisengattungen dieser Gegenden gebracht, und von da weiter, besonders nach Italien verführt werden. Nach ihrer Bestimmung haben auch die hiesigen Eisenartikel verschiedene, meistentheils italienische Namen, z. B. Schinnen, Quadri, Quadretti, Ottangoli, Tondini, Lame, Righe, Carra u. s. w. Sowohl diese als überhaupt alle Metall- und Bergwerksartikel, die die verschiedenen Gegenden und Oerter in den österreichischen Staaten liefern, werden von der k. k. Bergwerks-Produkten-Verschleisdirektion, die in Wien ihre Hauptmagazine, in den andern beträchtlichen Städten des Landes aber Nebenmagazine hält, gezogen; an die sich dann die Handelsleute, welche darinne verkehren, zu wenden haben. Die Sorten, welche da zu haben sind, bestehen von dreymarkter Eisen, in sogenannten kurzen und auch langen Radraifeisen, schweren dergl., ordinairen Faßraif-Schlußeisen, Münzeisen, ordinär und mittel Gattereisen, Leisteneisen, breit und schmal Ringeisen, Wanneneisen, Knoppereisen, ordinär Ringeleisen, Artblechen in ganzen und halben Centnern, Thorband dergl., ordinär und mittel Portierstangen, runden wie auch flachen Fensterstengeln, Hufeisen, Friem zu Faßraifen, dergl. zu Achsblechen; ferner von lauubacher Eisen, in ordinär klein Gatter- und ausgeschlagen Gattereisen, Leisteneisen, schmal Ringeisen, und Wanneisen. Von innerberger Zeug sind nachstehende Sorten: langer und auch kurzer Stahl, Radraifeisen, ordinär-mittel- und klein Gattereisen, ordinär Stegraifeisen, mittel- und klein Rammeisen, Faßraifeisen, Pflugbleche, Artbleche, Wagenschinn, Durchschuß, flachem wie auch viereckigem Hackeneisen, ordinär wie auch kleinem Schloßblech und ordinär Frim mit einer auch zwey Stangen, Büchsenbränden, Frim mit zwey Tafeln. Von vordernberger Eisen, lang und kurz Radraifeisen Schloßeisen, mittel- und ordinär Gattereisen, Rammeisen, Durchschuß, ordinär und klein Schloßblech, Faßraifen, Knoppereisen, Frimstahl zu Stangen, Uhrmacher-

Digitized by Google

cherstahl, Federstahl und Klingenstahl. Im Königreich Böhmem sind vorzüglich Zbirow, Pardubiz, Orpes, Neudeck und Rosenthal der Eisenhämmer und Werke wegen berühmt. Sie machen einen sehr beträchtlichen Absatz von rohem und verarbeitetem Eisen in die benachbarten Länder. Die königliche Kammeral-Herrschaft Zbirow liefert eine außerordentliche Menge allerhand Eisenartikel. Sie bestehen insonderheit in nachstehenden Gattungen, die ein jeder, der dazu Lust hat, von der k. k. Administration der Herrschaft Zbirow verschreiben kann. Geschmiedet oder geschlagen Raifeisen, erste Sorte, ist, nachdem es gefodert wird, in Stücken von 10 bis 60 Pfund schwer; ordinär Stabeisen, welches in folgende Sorten abgetheilt ist, als, flaches Huf-Stab- Rahm- oder Schlossereisen, viereckigtes Radnagel- und Gattereisen, ferner, Handschlägel, Kreuzspitz, und alle übrige kleinere Gattungen zu verschiedenen eisernen Handwerks- und andern Geräthschaften, die aus Anlaufeisen gefertiget werden. Dritte Gattung, welche in Schinneisen, Artblechen, Pflugschar, und Pflugsägen, Hackschar, und andern Arten besteht, wozu bloßes Theileisen angewandt wird. Vierte Gattung, die aus dem Stabeisen unter dem Zain- oder Streckhammer verfertigt wird, und in Zaineisen, Faßraifen und Messereisen bestehet. Von Gußwaaren, welche aus rohem Eisen gemacht werden, in allerley Schmidformen, Ofen- und Heerdplatten, Blechern, kleinen Schmidtamboßen, Brausenfutter, Verschentter, Silbererz-Stampfen, kurz, allen übrigen Sorten bestehen, die blos in Sande gegossen werden. Nach den österreichischen Eisenwerken nehmen die markgräfl. bayreuthischen, die in den Bergämtern Naila, oder Neylau und Wunsiedel sich befinden, eine vorzügliche Stelle ein. Sie liefern insonderheit Schlosser-Ring-Huf- Gitter- und Flacheisen, Wagenraif, Weinfaßraif, Schinnen, Artblech, und auch extraordinär. als Hängwerk, geschmiedete Mahl- und Kormzapfen, Amboße und dgl. Die jägerthaler Eisenwerke liefern folgende Sorten: Stab- oder Frösheisen, sowohl von Traillen, als Radraife, Hufstäbe, Waffeneisen, und alle Gattungen solches Eisens, das im □ über 10 Linien und im Flachen nicht unter 4 Linien dick ist, Klein- oder Streckeisen, als Großgitter, so 8, 9 bis 10 Linien im □, Mittelgitter- oder

Schinn-

Schinnnageleisen 6 bis 8 Linien; ditto Ketteneisen 4 und 5 L.; Großkessel- oder Ringeisen, 14 bis 21 L. breit, 2 1/2 bis 3 1/2 L. dick und in Poschen von sechs Stück; Mittelring 9 bis 12 L. breit, 22 bis 32 L. dick, und in Poschen von sechs Stäben; Kesseleisen oder Kleinring, 7 bis 10 L. breit, 2 bis 3 L. dick, und in Poschen von sieben Stäben; alles ohne bestimmte Länge; Legeeisen, Arenblech, Storz- und Radeschinnen in Poschen von sechs Stück, breit 21 bis 30 L.; die Poschen fünf und zwanzig bis funfzig Pfund schwer; Flammeisen 10 bis 24 L. breit, 1 bis 2 L. dick, 6 bis 9 Schuh lang. Fischeisen; Zain- oder Kuppereisen, 4 L. dick und s. w. Im sächsischen Gebirge und Voigtlande ist eine Menge Eisenwerke im Umtrieb, die viele Eisen- und Blechwaaren liefern. Außer den vorgenannten Eisenbergwerken sind in Deutschland noch die beträchtlichsten am Harze, im Fürstenthum Nassau-Siegen, hin und wieder den Rheinstrom herauf, in der Pfalz am Rhein, im sogenannten Westrich, im Herzogthum Zweybrücken ꝛc. Die preußischen Staaten haben in mehreren Gegenden gute Eisenwerke z. B. in Schlesien zu Tarnowitz, im Königreich Preußen zu Johannisburg und anderwärts; sie versehen das Land mit Eisen und führen auch noch davon aus. Die vornehmsten Gattungen des schwedischen Eisens, des besten unter allen ausländischen Arten, bestehen in öregrundeisen, welches man mit für das vorzüglichste hält, und wovon 7, 7 1/2 bis 8 Stangen aufs Schiffpfund gehen. Eine jede solche Stange ist zwey bis drey Finger breit. Voyageeisen, ist noch feiner und in dünnen Stangen, deren zehn bis zwölf aufs Schiffpfund gehn. Champlon, oder Schamploeneisen, ist gewöhnlich gegen sechs Finger breiter als das vorige, auch manchmal vierkantig, und wird geschmiedet, wie es die Besteller verlangen. Kniep- oder Krauseisen, ist schon zerspalten, und zubereitet, wie es die Nagelschmiede brauchen. Diese Gattung ist eine von den theuersten. Gebogeneisen, welches krumm geschmiedet ist, und Löcher hat, damit man es auf Lastthiere laden und über die Gebirge schaffen kann. Diese Sorte gilt zwanzig Procent mehr als die vierkantige Bandeisen, ist ganz dünne geschlagen und dient besonders zu Raifen und Bändern um die Weinfässer; diese ist wieder um

den

den vierten Theil theurer, als die vorhergehende. Eiſerne Platten, eine Art Eiſen, die zu Oefen und Thüren, eiſernen Kaſten und zu Harniſchmacherarbeiten angewandt wird. Geſchnittene Platten, die ganz fein und dünne ſind, wogegen die ungeſchnittenen nur ſo, wie ſie vom Hammer geliefert werden. Die Platten aber überhaupt ſind gewöhnlich noch einmal ſo theuer, als Oeregrund- oder Schämplonſorte. Alle dieſe und noch mehrere Nebenſorten des ſchwediſchen Eiſens werden von Stockholm, Göthe-borg und Marſtrand gezogen, und nach Schiffpfund gehandelt. Das ruſſiſche Eiſen, von welchem eine erſtaunliche Menge über Archangel, Petersburg ꝛc. ausgeführt wird, folgt in der Güte aufs ſchwediſche, und iſt gut zu Nägeln und dgl. zu gebrauchen. Es beſteht hauptſächlich in Kronſtangeneiſen, Altſoobel, wovon der Pud 88 bis 90 Kopecken gilt; Neuſoobel, 78 bis 85 und in einer ſogenannten andern oder zwoten Sorte, welches die geringſte iſt, und 75 bis 77 Kopecken gilt. Zu Archangel unterſcheidet man die Waare in Eiſen in Sorten und Eiſen in Stangen, von welchem die erſte Gattung 120 bis 125, die andere aber 82 bis 95 nach Beſchaffenheit der Güte gilt. Alle dieſe vorſtehenden Arten werden zu Hamburg moscowiſches Eiſen genannt. Das ſpaniſche Eiſen wird von Bilboa und ſan Sebaſtian gezogen. Hauptſorten ſind Tiradera, oder vierkantiges Stangeneiſen, Searrola und Palanquilleiſen. Es wird nach Quintalen gehandelt. Frankreich zeugt wohl Eiſen in Menge, dennoch führt es auch aus Spanien, Schweden und Deutſchland ein. Dieſes Land liefert beſonders ſiebenerley Gattungen, unter welchen fer en carillons, in vierkantigen dünnen Stangen in Champagne, Nivernois und Berry gewonnen wird. Fer doux, iſt eine Gattung Raif- oder dünnes Stangeneiſen, das verſchiedene Hammerwerke in Berry, Bretagne und Foix liefern. Fer plat, iſt neun bis zehn Fuß lang, vier Linien dick, und drittehalb Zoll breit. Fer quarré, hat zwey Zoll ins □, aber verſchiedentliche Länge. Quarré bâtard, hält neun Fuß in die Länge und ſechszehn bis achtzehn L. ins Gevierte. Fer cornette, iſt acht bis neun Fuß lang, drey Zoll breit, und vier bis fünf L. dick. Rundeiſen iſt ſechs bis ſieben Fuß lang, und hält neun L. im Durchmeſſer.

machen den Grund des Gewebes aus. Er ist gewöhnlich sieben Sechszehntheil des pariser Stabs breit. Man macht auch reiche Droguette, die besonders zu Mannskleidern für Kavaliere dienen. Diese sind in Stücken von acht bis neun Stab, als soviel zu einem Kleide gehört. Der halbseidene Droguet, so besonders in der Schweitz häufig verfertiget wird, erhält Baumwollengarn zum Einschlage; der wollene Droguet ist ein gezogener Zeug, der gewöhnlich kleine Ranken hat. Der Einschuß macht bey dieser Art auf der rechten Seite Figur, und auf der linken die Kette, doch ist der Zeug nur auf einer Seite rechts, und ohne Köper. Das meiste von diesem wird in Gera, Langensalze und andern Orten in Sachsen verfertiget. Auch Berlin liefert viel von diesem Artikel; der berliner ist drey Viertel nach berliner Maaß breit. Auch England und Frankreich schicken eine große Menge Droguette zum Handel. Die englischen sind ihrer vortreflichen Zurichtung und des schönen Glanzes wegen sehr beliebt; sie werden auch Florette oder Florettas genannt. Von Droguetten hält das Stück acht und vierzig Yards, von Floretten aber nur dreyßig. Die meisten liefern Bristol, Norwych ꝛc. Bey den französischen Droguetten herscht eine große Verschiedenheit. Die von Chaumont in Champagne sind von Wolle mit Baumwolle vermischt, und theils glatt, theils gestreift; sie haben eine vorzügliche Feine, und liegen einen halben Stab breit. Die von Clermont in Auvergne, sind halb von Wolle und halb von Leinen gewebt, und so breit wie die vorstehenden. La Bastide in Languedok liefert glatte in Stücken von achtzehn Cannes. Die sogenannten gezogenen Droguets aus Touraine haben die Kette von Garn, den Einschlag aber von Wolle. Es giebt ihrer von allerley Farbe und Breite; einige sind einen halben Stab, andere drey Viertel breit. Die von Rembervillers in Lothringen und von Rheims in Champagne bestehen in sogenannten Droguets fins, die gewöhnlichste Sorte, superfins und cannelles; diese sind einen halben Stab breit.

Drusenasche, hieß vor Zeiten die Waidasche.

Düffel, eine Art grober wollener Zeuge, die besonders in Yorkshire häufig gewebt, und nach Deutschland, Norden und Amerika ver-

Digitized by Google

verführt werden. Sie halten vier bis fünf Viertel Yards in die Breite.

Dünneiſen, ſ. Blech.

Dünkel, Spelt, oder **Spelz**, eine Art Korn, deren Fruchtbehältniſſe ohne Fäden, und mit weitläuftigern Aehren. Sie wird in Bayern, Franken, Schwaben und andern Gegenden Deutſchlands häufig gebauet, und in Hülſen zu Markte gebracht. Man macht, wenn die Hülſe auf der Gerbmühle weggegerbt iſt, aus den waizenartigen Körnern, die ſodann Kern genennet werden, Brodmehl, Weißmehl, Gries ꝛc. Franken liefert eine Menge Dinkel-Mehl und Dinkel-Gries nach Hamburg, Niederſachſen, Elſaß u. ſ. w.

Dunſt, heißt man die feinſte Sorte von Bleyſchrot, die man kleine Vögel zu ſchießen gebraucht, damit dieſe nicht ſehr zerriſſen werden.

Durantini, in Italien die Cadiszeuge, welche da häufig eingeführt und verbraucht werden.

Durchwachs, Bruchwurz, Perfoliata, ein Sommergewächs mit fünfblätterichten irregulairen Blumen, welche beyſammen auf dem oberſten Blatt, gleich als auf einem Teller ſitzen. Man braucht es wider die Brüche.

Duſau, eine Art ſehr guter, theils ſüſſer, theils anderer franzöſiſchen Weine, die in Quercy gezeugt, und über Bourdeaux und Montauban nach Holland, Deutſchland und Südamerika ausgeführt werden. Es giebt ihrer ſowohl weiſſe, als auch rothe.

Dutſch-Blankets, weißwollene Bettdecken, die an den Ecken geblumt ſind und Streifen haben. Sie ſind vier und einen halben bis ſechs Fuß lang und werden ſtark nach Amerika verführt.

Duxer Strümpfe, ſind feine wollene Strümpfe, die zu Dux oder Duchs, eine kleine Stadt im leutmeritzer Kreiſe in Böhmen häufig verfertiget, und weit und breit abgeſetzt werden. Sie geben den engliſchen in der Güte nichts nach. Seit einigen Jahren macht man ſie auch an andern Orten in Deutſchland, beſonders zu Erlang und Schwabach nach.

E.

Eaux de ſenteur, oder **eaux d'odeur**, heißt man in Frankreich allerhand wohlriechende Waſſer, die von Parfumirern und Deſtillirern verfertiget und unter allerley Namen zum Handel

del gebracht werden. Die meisten liefern Paris, Aix, Grasse, Montpellier, Nancy, Versailles und einige andere Oerter. Die gebräuchlichsten sind Eau de Lavande, Eau de la Reine d'Hongrie, de Thym, Pot pourri, Romarin, Mille fleurs, Sanspareille, Pompadour, Eau de Perle, cosmétique, de Rose magistrale und dgl. Sie werden Flaschen- und Kistenweise gehandelt. Im kleinen nach Dutzend Flaschen.

Ebenbaum, deutscher Ebenbaum, falscher Ebenbaum, Kleebaum, Cytisus laburnum L., eine Gewächsart, die gewöhnlich 8. bis 15. Fuß in die Höhe geht, und besonders in Oesterreich und den angränzenden Ländern, in den gebirgigen Waldungen an der ungarischen Gränze u. s. w. angetroffen wird. Die Rinde ist glatt, an jungen Zweigen grünlich, aber an ältern aschgrau. Das Holz davon, welches angenehm gelblich, und bey älteren Stämmen mit schwarzen Adern durchzogen ist, besitzt eine solche Härte, daß es weder dem amerikanischen Eichenholze, noch dem ächten Ebenbaume etwas nachgiebt, weswegen es auch gar oft für ausländisches Ebenholz verkauft wird. Viele Künstler, die damit umzugehen wissen, wenden es nicht nur zu musikalischen Werkzeugen, sondern auch zu allerhand andern kleinen Sachen an, die eine vorzügliche Festigkeit und Dauerhaftigkeit erfodern.

Ebenholz ächtes, Ebenum, fr. bois d' ebene, ist ein kohlschwarzes, ungemein hartes Holz, das besonders in Ostindien häufig angetroffen wird. Der Baum, der dieses liefert, hat Blätter wie die Palmbäume, eine schwarze Rinde, und trägt längliche grüne Aepfel von säuerlichem Geschmack. Das Ebenholz, welches die Franzosen von der afrikanischen Küste holen, ist ganz schwarz; die Sorte aber die von der Insel Bourbon und aus verschiedenen Gegenden in Ostindien nach l'Orient gebracht wird, mit Striemen versehen. Wenn es zu Brettern geschnitten ist, pflegt man es wohl ein paar Jahre ins Wasser zu legen, damit es sich leichter verarbeiten lasse. Es wird zu allerhand Tischler- und Drechslerarbeiten verbraucht. Das meiste bringen die französischen und holländischen Kompagnien zum Handel. Die Waare wird nach hundert Pfund gehandelt.

Ebereschen, Vogelbeerbaum, Faulesche, Sorbus sylvestris nach Bauhin, und sorbus aucuparia nach Linnée, ein wilder Baum, der bey uns sowohl in allerley Gebüschen, als zwischen den Steinklippen der Gebürge wächst. Er treibt einen geraden, schlanken Stamm, von 15. bis 30. Fuß Höhe. Die länglichtrunden Beeren, so im Sept. reifen, dienen zur Lockspeise beym Fang der größern Waldvögel, auch werden solche von den Schaafen, Ziegen, dem Federwildpret, und verschiedenem zahmen Geflügel gefressen. Die Goldschmiede in Norwegen pflegen damit das alte Silber aufzusieden, und ihm dadurch einen neuen Glanz zu geben. Man brennt auch in manchen Gegenden Brantwein daraus, der nicht schlecht schmecken soll. So lang die Beeren noch unreif sind, können sie wie die Rinde, und die ausgewachsenen jungen Zweige samt dem Laube zum Gerben angewandt werden. Aus dem zähen, ziemlich harten, festen Holze, das sich leicht glätten läßt, und wozu man besonders die 10. bis 15. zolligen Stämme wählt, verfertigen unsere Tischler, Büchsenschäfter, Kleinböttcher, und Wagner, allerhand Pressen, Schrauben, Spindeln, Manufaktur- und Fabrikformen, Handgriffe und Einfassungen, kleine Faßdauben, Ankergeräte, Fuhrwerke und verschiedene zum Mühlenbau nöthige Werkzeuge, die eine gewisse Festigkeit verlangen. Dieß Holz besitzt überdieß eine angenehme Farbe, die im Kern schön bräunlich ist; es ist zuweilen mit schwärzlichen Stellen gemasert, und kann von geschickten Ebenisten so gut, als ein indianisches Holz zugerichtet werden. Das Gewächse hat auch in der Medicin seinen Nutzen. Die Beeren werden als ein zusammenziehendes Mittel und der davon abgezogene Geist wider den Stein gebraucht.

Ebereschen zahme, Spierlingbaum, Sorbus domestica, ist dem vorigen oder Vogelbeer, sehr ähnlich, er wächst jedoch viel seltener wild, und wird meistentheils seiner Früchte wegen entweder von den Landleuten in Weinbergen gezogen, oder in Gärten unterhalten. Er unterscheidet sich von jenem, durch etwas breitere, auf der untern Seite mehr wollige Blätter, die wenn man sie zerreibt, auch keinen so widrigen Geruch von sich geben, als jene. Sein Holz, das

das meistens eine schöne weisse Farbe mit einem röthlichen Kern hat, ist in Güte und Härte vorzüglicher, und daher zu verschiedenen Arbeiten geschickter. Die Früchte davon, welche einer kleinen Birne gleichen, haben anfangs einen herben, zusammenziehenden Geschmack, wenn sie aber einige Zeit auf dem Strohe gelegen haben, werden sie wie Mispeln weich, und lassen sich essen. Man verfertiget auch daraus einen Cider und starken Brantwein. Die Sprößlinge werden wegen ihrer zusammenziehenden Kraft inn- und äußerlich in der Medicin gebraucht.

Eberraute, s. Stabwurz.

Eberwurz, Carlina, radix cardopatii, Apri radix, ist ein Kraut, das in Thüringen, Schlesien, der Schweiz, und im Schwarzwalde wächst. Es hat lange, schmale, auf beyden Seiten tief eingeschnittene Blätter. Die Wurzel ist lang, Daumensdick, auswendig braun, inwendig aber weiß, von starkem Geruch und scharfem Geschmack. Das Gewächs ist eine Art von Distel. Man hat davon die größere und kleinere, wie auch eine schwarze Art. Die beßten Wurzeln sind die, welche noch frisch, vollkommen und wohl getrocknet sind, dabey süßlich und gewürzt schmecken. Die eine und die andere Art wird in der Medicin gebraucht.

Ebreichsdorfer Zitze und Kattune, sind sowohl weisse, als auch gefärbte und gedruckte baumwollene Zeuge, von allerley Gattung und Mustern, die zu Ebreichsdorf ohnweit Wien in großer Menge verfertiget und besonders in den österreichischen Erbländern, in Baiern ꝛc. abgesetzt werden. Es giebt deren verschiedene Sorten, als Grille, Doppelpert, couleurte Batnas u. s. w. Die Stücke halten sechszehn wiener Ellen, und kosten acht bis vier und zwanzig Gulden nach der Feine.

Ebulus, s. Attich.

Ebur, s. Elfenbein.

Ecaille, in Frankreich die Schildkrötschaale, welche häufig zum Auslegen und zur Verzierung allerhand Galanterie- und Bijouteriartikel angewandt wird. Auch nennt man da Ecailles oder Bergames façonnés en écaille, gewisse Tapeten mit schuppenartigen Mustern.

Ecarlatin, eine Art vortreflichen Ciders, der in Cotentin in der Normandie zubereitet, und über Rouen ausgeführt wird.

Echal-

Echalles-Cachemirs, feine ostindische Nesseltücher, die die Franzosen aus dem Orient zu Verkauf bringen.

Echelle-neuve, eine Gattung des smyrnischen baumwollenen Garns, das die Franzosen über Marseille einführen.

Echinus, s. Igel.

Echium, s. Ochsenzunge.

Ecu, oder Moyen-compte, eine Sorte Papier zu Annonay, die neunzehn Zoll breit, vierzehn Zoll und zwey Linien hoch, und zehn bis zwanzig Pfund schwer ist.

Edelbergmünz, s. Ackermünz.

Edelcamillen, s. römische Camillen.

Edelgamanderlein, s. Gamanderlein.

Edelgesteine, Gemmae, sind allerhand glänzende Steine von verschiedenen Farben, die ihrer Härte, ihrer Durchsichtigkeit, ihres lebhaften Feuers, und auch gar oft ihrer Seltenheit oder der Mode wegen hochgeschätzt werden. Wie und wo sie in der Erde gezeugt werden, findet man in den Büchern erklärt, die von Bergsachen und der Naturgeschichte handeln. Die kostbarsten unter den vielerley Arten von Edelgesteinen, die zum Handel gebracht werden, liefert Ostindien; die aus diesem Lande übertreffen an Glanz, Feuer und Härte alle übrigen. Unter den verschiedenen Ländern in Ostindien, die diese kostbare Waare zeugen, behaupten Golconde und Visapour die erste Stelle. Diese besitzen die besten und ergiebigsten Bergwerke. Man theilt die Edelgesteine in zweyerley Hauptsorten, nämlich in durchsichtige, worunter man Diamanten, Carfunkel, Saphire, Rubine, Schmaragden, Hyacinthen, Chrisolite, Amethiste, Berille und Aquamarine versteht; und in dichte zum Theil auch halbdurchsichtige, unter welchen der Opal, Carniol, Türkis, Onix, Achat, Chalcedonier, Katzenauge, Jaspis, Griesstein, Malachit, Lasurstein und mehrere begriffen werden. Der vornehmste unter den Edelgesteinen ist der Diamant. Soll er recht schön und vollkommen seyn, so muß er das schönste Wasser haben, durch und durch rein und ohne Mackel seyn, und von allen Seiten eine Menge Strahlen von sich schießen. Diamanten welche viel Feuer von sich geben, dabey ungewöhnlich gros und schön sind, werden im Handel Parangons genannt. Grünliche Diamanten, wenn die

Farbe nur recht angenehm aussieht, sind seltener und kostbarer, als die weissen und wasserfarbenen. Auch die, so ins Rosenfarbene, Blaue, ja sogar ins Gelbe fallen, werden sehr hoch geschätzt. Diamanten, die ins Graue, Braune, Röthliche und Schwarze spielen, hält man aber für fehlerhaft. Die Diamanten werden entweder roh, oder schon geschnitten zur Handlung gebracht. Auch unter den rohen, besonders denen, die aus den Bächen und Flüssen gesucht worden sind, giebt es durchsichtige, indessen erhalten diese Steine doch eigentlich ihre vorzügliche Schönheit durch die geschickte Hand des Steinschneiders. Nach der verschiedenen Art, wie dieser Künstler mit den Diamanten in Ansehung des Schleifens verfährt, lassen sie sich in 6 Klassen unterscheiden. Die erstere enthält die sogenannten Tafel- oder Dicksteine, welche gemeiniglich zehn Procent wohlfeiler, als die Rosensteine sind; die zwote die dünnen- oder schwachen Steine; die dritte die Rosensteine oder Rauten, welche gegen zwanzig Procent geringer sind, als die vierte oder Brillianten; die fünfte die sogenannten Halbbrillianten, oder Brillonets; die sechste und letzte endlich die birnförmigen Steine. Der Tafel- oder Dickstein, bildet gewöhnlich ein länglichtes Viereck am obern Theil, einen Kegel oder eine stumpfe Pyramide am untern Theile. Der Dünnstein ist vom vorigen dadurch unterschieden, daß sein unterer Theil nur eine glatte Oberfläche hat. Diese Gattung wird unter allen am wenigsten geschätzt, denn sie spielt nur wenig oder gar nicht. Der Rosenschnitt ist von ungleich späterer Erfindung, als jener. Der Stein, welcher auf diese Art geschnitten worden, ist zwar unten auch eben, wie jener, aber der obere Theil wird Kegel- oder Pyramidenförmig, mit doppelten Reihen dreyeckigter Facetten gebildet, welche in einer Spitze endigen, die man die Wölbung nennt. Die Brillanten haben diesen Namen von den lebhaften Strahlen erhalten, die sie von sich werfen. Außer zweyen tafelartigen Stellen, von welchen die eine oben, die andere unten angebracht wird, sind alle Seiten auf Facetten geschliffen. Die Künstler richten den Schnitt so ein, daß ein Drittel des Steins oberwärts, und zwey Drittel unterwärts kommen. Der Brillonet oder Brillionet und halbe Brilliant

wird

wird aus schwachem oder Dünstein gemacht; dieser hat unten nichts. Birnförmige Diamanten sind in dreyeckigten Facetten; jemehr da dieser Facetten angebracht sind, je schöner spielt der Stein, denn er schießt alsdann die Strahlen nach allen Seiten hin. Kleine Diamanten, oder Karmesirsteine, werden auch Karatguth genannt, weil sie selten oder gar nicht über einen Karat im Gewicht halten. Will man Diamanten wählen und einkaufen, so ist es rathsam, daß man ein Mikroskop zu Hülfe nimmt, und alsdann den Stein vorzieht, der so wenig als möglich ungleiche Stellen an sich hat. Auf den Diamant folgt in der Härte der Rubin; sein Schnitt ist aber schon viel weniger kostbar; er geschieht bloß auf dem Rade. Rubinen, welche über 20 Karat im Gewicht halten, verliehren ihren Namen und heißen Carfunkel. Der Ballasrubin fällt ins blaßrothe, ins gelbliche oder ins blaue; er ist unter den Rubinarten der weichste. Der Spinellrubin ist härter, als jener, hat aber nicht soviel Glanz, und ist von blaßrother Farbe. Man bringt solchen besonders aus Böhmen, Ungarn, Schlesien u. s. w. Der Rubicell ist ebenfalls blaßroth, so etwas ins gelbliche fällt; man bringt ihn aus Brasilien, und er hält im Feuer unter allen Rubinarten am wenigsten aus. Hierauf folgt der Saphir; dieser ist schwer zu stechen. Der orientalische Saphir ist von schöner himmelblauer Farbe; man bringt denselben aus Kalikut, Ava und Pegu, wie auch von den Inseln Borneo und Ceylon zum Handel. Der occidentalische Saphir fällt ins weißliche, und ist manchmal mit himmelblau gemischt. Selten findet man diese Sorte ohne Flecken und völlig rein. Die schlesischen, böhmischen und elsaßischen Saphire sind gewölkt, wie Chalcedonier geartet ꝛc. Der Topas ist der Härte nach der dritte nach dem Diamant. Man unterscheidet ihn ebenfalls in orientalischen und occidentalischen. Die erstere Art, welche man aus Arabien zu uns bringt, fällt ins jonquilien- oder citronfarbene; die andere kömmt aus Sachsen, Böhmen und Westindien. Brasilien liefert Topasen, die gelb von Farbe sind, aber im Feuer eine ballasrubinrothe Farbe annehmen. Der Smaragd behauptet im Rang die fünfte Stelle unter den kostbaren Steinen. Die Feile kann ihm nur wenig anhaben; doch nimmt er

einen lebhaften Glanz und schöne Politur an. Der orientalische Smaragd hat ein schönes Wasser und viel Feuer; man bringt ihn aus Aegypten. Der occidentalische ist hellgrün und angenehm von Farbe. Man erhält solchen aus Peru und von Carthagena. Der Chrisolit ist gelbe, und fällt etwas ins grünliche; je grüner er aussieht, je weniger wird er geachtet. Der Ametist ist violett und fällt manchmal ins purpurfarbene. Es giebt rein violette, gelbliche, bleiche, blauliche, röthliche und mehrere Arten Ametiste. Die Gattung, welche violett aussieht, und die wir aus Carthagena in Indien erhalten, ist die vorzüglichste und theuerste. In der Härte gleicht der Amethist dem Kristalle. Der Amethist sowohl als der Saphir, verliehren im heißen Sandbade ihre Farbe, und nehmen das Ansehen der Diamanten an; aber man zieht den Amethist dem Saphire in dieser Absicht noch vor, weil jener nicht so weiß wird, folglich im Glanze den Diamanten ähnlicher ist. Granatsteine sind von dunkelrother Farbe; die ins violette oder ganz dunkelblaue fallen, werden am meisten gesucht. Die Hyacinthen sind roth ins gelbliche spielend; man hat aber auch gelbe, die etwas ins violette oder röthliche fallen, ferner saffranfärbige, gelbweisse, honig- oder goldgelbe ꝛc. Der Beryll oder Aquamarin, ist blaugrün, meergrün, oder celadongrün von Farbe. Den Werth dieser verschiedenen Edelgesteine, wie derselbe ungefähr im Handel und Wandel statt findet, findet man unter den besondern Titeln. Die feinen Steine werden auch nicht selten von gewinnsichtigen Leuten und Betrügern nachgemacht, und zwar zuweilen so natürlich, daß schon ein geübtes Auge dazu gehört, wenn einer den Unterschied erkennen soll. Eine der beßten und sichersten Proben ist diese, wenn man einen Tropfen Scheidewasser auf den Stein, den man untersuchen will, fallen läßt; ist der Stein ächt, so bleibt er wie vorhin; ist er aber unächt, so verändert er gewiß die Farbe auf der Stelle, die das Scheidewasser berührt hat.

Edelleberkraut, Güldenklee, Herzkraut, Hepatica nobilis, Trifolium aureum, Trifolium hepaticum, ist ein Kraut, das bey uns sowohl wild wächst, als auch in Gärten gezeugt wird. Es hat zarte wollichte Stengel einer

Spanne

Spanne hoch, die Blätter ſehen auf der untern Seite braun wie Leber aus, und ſind an drey Orten ausgekerbt. Es giebt davon mit einfachen und auch mit gefüllten Blumen. Die Farbe dieſer letzteren iſt blau oder weiß mit roth. Die Blätter werden innerlich und äußerlich in der Medicin gebraucht.

Egelkraut, klein Natter- oder Schlangenkraut, Pfenningkraut, Nummularia, Lunaria minor, Hirundinaria, ein Kraut mit einblätterichter regulairer Blume und einfachem Fruchtbehältniß, und langen, dünnen Stengel, der auf der Erde kriecht. Es wird als ein Wund- und Scharbockskraut angewandt.

Egyptienne, ein franzöſiſcher Zeug mit Grosdetoursgrund und ſchmalen Atlaßſtreifen, der ſieben Sechszehntheil des Stabs breit iſt, und nach dem Gewicht verkauft wird. Auch giebt man dieſen Namen einer andern Art Zeuge, die aus Wolle, Floretſeide und Kameelhaar gewebt werden. Dieſe letztere iſt eine halbe franzöſiſche Elle, auch wohl ein Sechszehntheil darüber breit.

Egyptiſcher Schotendornſaft, Acaciae aegyptiacae ſuccus, iſt ein braunröthlicher, dicker Saft, der aus Egypten und andern Gegenden des Morgenlandes zu uns gebracht wird. Wir empfangen ihn in kleinen und dünnen Blaſen, die ein Viertel bis ein halb Pfund im Gewicht halten, und verbrauchen ihn in der Medicin. Der beßte iſt der, welcher recht hart und dick, auswendig rein und ſauber, inwendig aber glänzend iſt.

Ehewerken Tuch, heißt man in Schwaben eine Art Hausmachen Leinwand, die fünf bis ſieben Viertel breit und ſechszig Ellen lang iſt. Es wird zu Nördlingen, Kaufbeuren ꝛc. ſtark damit gehandelt.

Ehrenpreis, Heil aller Welt, Gründheil, europäiſches Theekraut, Veronica Teucrium, ein Kraut, das bey uns in Feldern und Gebüſchen wächſt, und wovon vierzig auch wohl mehr Sorten bekannt ſind; es kriecht auf der Erde hin, und hat runde wollichte Blätter. Das, ſo um die Eichenbäume herum angetroffen wird, iſt das vorzüglichſte. Es treibt den Harn und Schweiß, dient beſonders wider Huſten, Engbrüſtigkeit, Schwindſucht und dgl. Es läßt ſich auch als Thee gebrauchen.

Eibenbaum, Taxus, Taxus baccata, ein schöner immergrüner zierlicher Baum, der sich leicht zu einer beliebigen Form bilden läßt, und daher unter die beßten Plantagebäume gerechnet wird. Er hat eine rothbraune Rinde, und trägt rothe saftige Beeren, die im Oct. reifen, und die man ehmals für giftig gehalten hat, aber wirklich ohne Schaden genossen werden. Sein Holz, eines der nutzbarsten und dauerhaftesten unter allen bekannten Arten, ist zähe, röthlicht, hart, zuweilen masernd und wird von Drechslern, Kunsttischlern, Instrumentenmachern, und den meisten übrigen Künstlern in Holzarbeiten, zu verschiedenen Sachen, besonders aber zu feiner Fournierarbeit angewandt. Durch die Politur, welche es sehr leicht und ohne Firniß annimmt, verdient es den schönsten Holzarten an die Seite gesetzt zu werden; wie es denn auch sich leicht schwarz beizen und dem Ebenholze gleich machen läßt. Die Einwohner im Salzburgischen machen aus diesem Holze Stöcke, Stockknöpfe, Löffel, Büchsen und feine Kästchen, die sie in ganz Deutschland absetzen.

Eibischwurz, Altheen, Althaea, Bismalva, Malvaviscus, Ibiscus, ein Kraut, das gerne an feuchten und fetten Oertern herfür kömmt. Es hat drey bis vier Fuß hohe Stengel, woran wechselsweise wollichte, zerkerbte und weißlichte Blätter sitzen, die den Pappelblättern nicht unähnlich sind. Die Blumen sind leibfarben. Es hat viele lange Daumensdicke, zähe, inwendig weisse Wurzeln. Diese und das Kraut werden im Frühling, der Saame aber, so gelbbraun aussieht, im Herbst gesammelt. Man braucht sie in Brust- und allerhand andern Krankheiten zum Zertheilen, Schweißtreiben und die Schmerzen zu stillen. In den Apotheken bereitet man daraus allerley Mittel.

Eiche, Eichbaum, Quercus robur, ist ein unter uns sehr bekannter, hoher und dauerhafter Baum, dem seiner vorzüglichen Stärke wegen die erste Stelle unter unsern Baumarten gebührt. Man findet davon verschiedene Sorten; sie lassen sich aber unter zwo Hauptgattungen bringen, von welchen die eine unter dem Namen der Sommer- Früh- oder Mast-Eiche, mit großen breiten Blättern bekannt ist; die andere aber den Namen

der

der Stein- Winter- oder Knoppereiche führt. Ungeachtet diese beyden wirklich von einander unterschieden sind, und nicht einerley Natur haben, so hat man sie doch bey den Forsten und im Handel unter einander geworfen, und begreift sie unter dem allgemeinen Gattungsnamen. Die erstere Art hat ihren Stand am liebsten in Thälern, flachem Lande, oder an niedrigen Hügeln und Bergen, und kömmt in fettem Boden am beßten fort. Die andere Art hingegen schickt sich besser für Gebirge, wo sie die Kälte unbeschädigt aushält. Das Holz von der erstern, das überaus hart, fest und dauerhaft ist, liefert fast alle Arten von starken und schwachen Nutz- und Zimmerholze, sowohl zum Kriegs- als bürgerlichen Bauwesen; es ist das gewöhnlichste, so man zu Kanzeln, Kasten, Särgen, Bettstellen, Schränken, Tonnen, Bottigen, allerley großen und kleinen Gefäßen, Palisaden, Pfählen, Tischen, Stühlen, Ackerwälzen, Pflügen, Rademacherarbeiten und unzähligen andern in der Stadt- und Landwirthschaft nöthigen Geräten braucht. Auch machen die Drechsler und Tischler aus den Wurzeln, wenn solche dicht und knoticht sind, allerley schöne Arbeit. Die von selbst krumm gewachsenen oder gebogenen Eichen geben die sogenannten Kniehölzer, welche zum Schiffsbau so sehr gesucht und oft theuer bezahlt werden. Derjenige, welcher mit Holz handelt, und für eigene Rechnung hauen läßt, muß genau verstehen, wozu ein jeder Baum am nützlichsten zu gebrauchen sey. Die schönsten und dicksten Eichen, welche fein gerade von Gewächs sind, dienen zu Bohlen oder Dielen; die Steineichen, welche von oben bis unten knotig sind, schicken sich zu starken Säulen und Ständern; die Eichen hingegen, so kurz von Schaft sind, geben gute Thürpfosten, Fenstergesimse, Ramen und Stabholz. Die ansehnlichsten Nutzstücke, welche insonderheit solch Eichenholz, das recht ausgewachsen, hoch und kernfest ist, liefert, sind die stärksten Bäume für Hammer- Hütten und Pochwerke, wie auch zu Oehlstampfen, Weinpressen, Säge- Papier- und andern Mühlen, nicht weniger zu den dazu nöthigen Trögen, und überhaupt zu allen solchen Arbeiten, wobey Größe, Dauer, Stärke und Festigkeit erfodert werden. Es hält dieses Holz sehr gut in allerley Witte-

rung aus, und unter dem Wasser soll es eine steinartige Härte annehmen; daher denn beym Schiffs-Brücken- und Mühlenbau, wie auch überhaupt bey Gebäuden, die entweder im Wasser, oder an nassen Orten aufzuführen sind, keine Holzart sich besser dazu schickt, als die Eichen: nur Schade, daß sie, wenn sie nicht in einerley Trockene oder Nässe bleibt, oder noch grün verarbeitet wird, ehe das Holz hinlänglich in freyer Luft ausgetrocknet worden, sich gar gerne verwirft und faulet. Ueberhaubt ist es bey diesem Holze auch rathsamer, daß man es in senkrechter Richtung, als zu Balken, Trägern und Stützen anwendet, weil es sich sonst durch seine eigene Schwere sehr leicht biegt. Als Brennholz, wozu zwar gewöhnlich nur das schlechte, krumme, eisklüftige, und zu anderer Nutzung untaugliche geschlagen wird, zählt man das Holz der Eiche zu den geringeren Arten, indem es keine recht frische Flamme unterhält, dabey springt, prasselt, und auch einen scharfen, beissenden Rauch von sich giebt. Außerdem sind auch die Kohlen davon nur wenig dauerhaft, geben nur schwache Hitze und verlöschen gar bald, wenn es am Luftzuge mangelt.

Dagegen sind die Eicheln, besonders von der Sommereiche eines der besten Futter nicht nur für das Wildpret, sondern auch für die zahmen Schweine. In manchen Gegenden werden sie geschrotten den Mastrindern und dem Federviehe verfüttert. Der rothbraune Schwamm, so an den alten Stämmen und Aesten hervorwächst, dient, wenn er mit einer scharfen Salpeterlauge abgekocht, getrocknet und wohl geschlagen worden, als ein Zunder zum Feuermachen, und ist bey frischen Wunden eines der besten Blutstillungsmittel. Die Borke der Eiche, welche zerstoßen und gröblich gemalen unter dem Namen Gerberlohe bekannt ist, giebt, besonders wenn sie im Frühling abgeschält worden, einsehr gutes Material zur Bereitung der Häute ab. Blätter und Stiele von diesen Bäumen leiden zuweilen durch den Stich der Galläpfelmücke eine Veränderung, die in einem runden Auswuchse von der Größe einer Kirsche besteht, und Galläpfel genannt wird. Die Güte dieses Produktes, wie es in unsern Gegenden fällt, kömt jedoch denen, welche die Levante und barbarische Küste liefert, nicht bey. Eine andere Art davon, welche unsern Färbern und Gerbern

bern wohl bekannt iſt, und in Ungarn und Mähren gezeugt wird, wo man ſie Knoppern nennt, macht auch einen wichtigen Handelsartikel aus. Verſchiedene Theile dieſes Baums werden noch beſonders in der Medicin gebraucht. Der gröſte Handel mit dem eichenen Stab- und Zimmerholze wird von unſern Seeſtädten, Stettin, Hamburg, Bremen nach Frankreich, Holland, Spanien und Portugal getrieben. Es iſt entweder in Planken, die vier und zwanzig bis acht und vierzig Fuß lang, zehn bis zwölf Zoll breit, und zwey und einen halben bis ſechs Zoll dick ſind, oder in Stäben, die drittehalb bis fünf Fuß lang, vier bis ſechs Zoll breit und einen bis zwey Zoll dick ſind. Die Bodenſtäbe dazu ſind meiſt vier und zwanzig bis ſechs und zwanzig Zoll lang, ſechs Zoll breit und zwey dick. Die eichenen Planken werden zu Danzig Schockweiſe, das eichene Schiffszimmerholz nach dem kubiſchen Fuß, und die Dauben ebenfalls nach Schock gehandelt. Zu Hamburg werden die Stäbe nach tauſend von zwölfhundert Stück zu ſo und ſo viel Mark Banko verkauft. Zu Bourdeaux wird das eichene Zimmerholz nach Fuß, die Pipen- und Orhoftſtäbe aber nach ſechszehnhundert und ſechszehn Stück gehandelt. Das eichene Stabholz führt in Frankreich den Namen Mairain, davon ſehe man dieſen Artikel.

Eichenmiſtel, Loranthus europaeus, eine dem gemeinen Miſtel ſehr ähnliche Schmarozer- oder Paraſitpflanze, die hier und dort an den Eichbäumen angetroffen wird. Sie trägt gelbe glänzende Beeren, woraus der beſte Vogelleim, Viscus aucuparius, durchs Auskochen zubereitet wird. Die Frucht und das Holz dieſer Pflanze wird innerlich und äußerlich in der Medicin angewandt.

Eichenſchwamm, ſ. Eiche.

Eichhorn, Sciurus, eine Art Baummäuſe, die ſich von den Kernen der hartſchaalichten Früchte nähren. Mit dem Schwanze, einer Art von Luftwedel, kann ſich dieß Thier leicht von einem Baume zum andern ſchwingen. Man ißt ihr Fleiſch in manchen Gegenden. Das Grauwerk ſo auch Fehe genannt wird, iſt Fell von Eichhörnern. Das ſibiriſche Grauwerk, ſo ganz dunkel und fein ausſieht, iſt das beſte und theuerſte; das ruſſiſche hingegen lichter von Farbe und wohlfeiler. Eine nähere Beſtimmung des Werths ſehe man unter Grauwerk.

Eiderdunen, Sterndunen, eine Art sehr leichter und zarter, theils weisser, theils grauer Pflaumfedern, die man vom Eidervogel, eine Gattung wilder Enten in Island, Norwegen, Lapland, Finmarken und der Insel Färoe erhält. In der Brutzeit rupfen sich die Männchen und Weibchen ihre Federn von der Brust, und legen darauf ihre Eyer. Diese Daunen oder Federn zu sammeln, lassen sich die Einwohner dieser Gegenden mit Stricken an die Klippen, wo die Vögel ihre Nester haben, auf und ab, und erwerben sich diesen Artikel oft mit Gefahr ihres Lebens. Sie packen sie nachher in Klumpen einer Faust groß, die etwa drey bis vier Pfund im Gewicht halten, zusammen. Die Waare ist so zart und weich, daß wenn ein solcher Klumpen von einander gerissen und die Federn behutsam über glühende Kohlen gehalten und warm gemacht werden, damit ein ganzes Bett für zwo Personen vollkommen ausgefüllt werden kann. Daher werden diese Federn für vornehme Leute zu Reise- und Feldbetten, Bettdecken und dgl. gar sehr gesucht. Indessen muß man sich dabey vor Verfälschung in Acht nehmen, denn gar oft sind gemeine Gänsepflaumfedern darunter gemischt. Man verschreibt sie von Glückstadt oder Kopenhagen.

Einbeer, s. Wolfsbeer.

Eingemachte Sachen, sind allerhand Früchte, Wurzeln, Blüten und dgl. Dinge, die man in Zucker, Honig, Brantwein, Essig, Salzwasser und s. w. einlegt, damit sie sich entweder länger halten oder besser schmecken sollen. Dergleichen kommen nun entweder aus Ost- und Westindien, wie z. B. die eingemachten Macisnüsse und Nälken, wie auch der Ingwer, die Ananas, Quassien und s. w., oder man bringt sie aus den südlichen Gegenden von Europa, insonderheit aus Italien, Spanien, Provence ꝛc., doch werden die meisten Sorten jetzt von unsern eigenen Zuckerbeckern oder Konditorn verfertiget. Diese liefern vielerley Quitten, Citronen, Pomeranzen, Johannisbeeren, Kirschen, Pflaumen, wälsche Nüsse und andere eingemachte Früchte und Sachen. Von den fremden Ländern in Europa liefert uns insonderheit Frankreich allerhand eingemachte Waaren, als Früchte in Syrup, Confituren von Tours, Metz und Beziers, eingemachte Früchte in Brantwein, Rus-

catellertrauben und dergl.; Italien Citronat, Succade, genueser Früchte; kleine grüne Pomeranzen oder Aranzini, Kalmus und s. w.

Einhorn, Unicornu, kommt nicht, wie man vor Zeiten dafür hielt, von einem Pferdeartigen Thiere her, sondern von einer Gattung Wallfische, die an den Küsten von Grönland und Norwegen gefangen werden. Diese Fische tragen es über dem Maule. Die Hörner werden in Kunstkammern, Apotheken und Läden der Materialisten mehr zum Zierrath, als zu sonst etwas aufgehängt und geführt. Diese Einhörner sind sowohl zierlich gewunden, als glatt, auch von allerley Dicke, Länge und Schwere. Man hat ihrer, die sechs auch mehr Ellen lang sind. In der Erde werden ebenfalls die Ebenbilder solcher Hörner hier und dort gegraben, und Unicornua fossilia genannt.

Eis, glacies, bekanntlich das seiner Flüßigkeit durch des Aethers Schwere, und die Zerstreuung der Luftwärme, beraubte Wasser, das, sobald man es in die Wärme bringt, seine Dichtigkeit verändert, und wieder flüßig wird. Man pflegt das Eis in warmen Ländern in tiefen Gruben aufzubehalten, und beym heissen Wetter das Getränke damit zu kühlen. Besonders in Italien giebt es Leute, die sich von solchen Eisgruben und dem Handel mit Eise nähren. Man nennt in diesem Lande diese mit Eis gekühlten Getränke, Sorbetti. Das sogenannte Gefrorene wird von den Zuckerbeckern und Konditorn auch bey uns häufig verfertiget.

Eisen, ferrum, ein bekanntes Metall, das dem Schmelzfeuer, ehe es in den Fluß kömmt, am längsten widerstehet, vom Magnet angezogen wird, und gerade wegen seiner Ungeschmeidigkeit und Härte und wegen seines Widerstandes, das brauchbarste unter allen Metallen ist. Man findet es nur selten gediegen in den Bergwerken, oder so beschaffen, daß es keines Schmelzens bedürfte, sondern es wird aus allerhand Eisenkieß und Eisensteinen geschmolzen. Die Ordnung der Eisenstufen zeigen die Bücher, welche von der Bergwerkskunst handeln. Dieß Metall wird auch Mars genennt und von den Chymikern durch das Zeichen ♂ angedeutet. Es ist seiner Natur nach dem Roste gar sehr unterworfen, kann aber dagegen durch die

Kunst

Kunst zu Stahl gemacht werden. Es ist hier nicht der Ort, wo der Leser Untersuchungen über die Entstehungsart des Eisenerzes, über des Aufsuchung, zu Tagebringung und dergleichen fodern kann; das gehört eigentlich zum Bergbau; es wird genug seyn, wenn wir hier anmerken, daß das Eisen das strengflüßigste und das am wenigsten streckbare unter den Metallen; hingegen seine Härte, seine Federkraft, so wie auch der Zusammenhang seiner Theile desto vorzüglicher sey. Die Bestandtheile des Eisens sind eine metallische Erde, ein saures Salz und ein brennbares Wesen. Vom Wasser, so wie von der feuchten Luft wird es zum Roste zernagt. Es glüht im Feuer licht röthlich, und gerät in Fluß, sobald es weiß zu glühen beginnt. Durch Hämmern und Treiben kann man es bis zum Entzünden erhitzen. Es verbrennet zu einer schwarzbraunen Schlacke und verflüchtiget sich in einen schwefelichten Rauch. Stahl ist verfeinertes Eisen, dessen Eisentheile mehr in die Enge gebracht, oder dessen unmetallische Theilchen besser gereiniget, mit einer größern Menge brennbaren Wesens verbunden worden, und das auf solche Art eine stärkere Härte angenommen hat. Hier muß ich nun nothwendig mit den Eisenhämmern den Anfang machen, wo eigentlich das Eisen als ein Material entsteht, und welche Anstalten zum öftesten mit Giessereyen verbunden sind. Die Eisenstufen werden nach den Hohenöfen gebracht, da durch die sogenannten Puchwerke und große eiserne Hämmer zerbrochen und zerschlagen, alsdann geschmolzen, in starke Stäbe und Stücke, die man Gänse, in Oesterreich Flossen, in Frankreich Gueuses nennt, gegossen. Diese werden auf den Hammerhütten nochmals geglühet, und auf dem großen Hammer zu Stäben von verschiedener Größe geschmiedet. Bey welcher Bearbeitung wieder viele Unreinigkeit abgeht. Das Stabeisen wird zum Theil auf dem Zainhammer zu dünnen und eingekerbten Stäben, die man Krauseisen heißt, verschmiedet, welche Gattung hernach von Nagelschmieden und ähnlichen Eisenarbeitern weiter angewandt wird. Die vorgemeldeten Gänse oder Flossen sind Eisenklumpen von drey bis sechs Centner schwer. Man macht aber auch eine kleinere Art davon, besonders in Kärnten und Steyermark,

mark, die man Blateln nennt, und die nur zwey Linien bis anderthalb Zoll dick sind; sie wiegen von fünf bis auf vierzig auch wohl funfzig Pfund. Diese letztere Gattung hat nicht nur bey der Frischarbeit ihren guten Nutzen, sondern der Stahl wird auch fast durchgängig daraus gemacht. Unser Deutschland ist eins von den Ländern, die von der Natur mit diesem Materiale vorzüglich beschenkt worden sind. Kaum wird man bey uns eine Strecke von einigen Meilen Landes finden, wo dieß Metall nicht könnte gewonnen werden. Indessen macht man von dieser Anlage noch lange nicht den Gebrauch, welchen man machen könnte. Unter Deutschlands Ländern, die sich hierinne hervorthun, steht Oesterreich oben an; dieses liefert das meiste und beste Eisen, welches allenthalben vorzüglichen Absatz findet. Nach diesem Sachsen, Böhmen, Schlesien, das Lüneburgische, Nassauische, Würtembergische und einige andere Provinzen. Indessen versieht uns doch das Ausland, besonders Schweden und Rußland häufig mit diesem Artikel, und macht sich unsere Unachtsamkeit zu Nutze. Man rechnet jetzt, daß in Kärnten, Steyermark und Krain jährlich für fünf Millionen im Wehrt an allerley Eisen- und Stahlwaaren verfertiget werden. Die vorzüglichsten Hütten und Werke in diesen Gegenden sind zu Eisenerz, Radmar und Vordernberg in Steyermark, wo jährlich einige hundert tausend Centner Roheisen oder Flossen erzeugt, und theils in der Provinz selbst, theils in den benachbarten fremden Gegenden zu Stahl, Stabeisen und Blechen verarbeitet werden. Hier an diesen Orten wird auch der berühmte Scharfach oder gegerbte Stahl, wie auch eine große Menge Sensen, Sicheln und andere Eisenwaaren gemacht. Das Hammerwerk zu Unzmarkt liefert eine Menge Rohstahl, oder Sensenschmidtzeug, sogenannte Flammen, welches dicke Schinnen sind, Reife, Gattereisen, Pflugbleche und dergl. Alle diese Waaren sind ihrer Güte wegen im Rufe. Die berühmte Eisengrube zu Turrach liefert das Roheisen oder die Flossen, welche bey den Stahlhütten in der Paal, die einige Stunden davon liegen, zu Prescianstahl gemacht werden. Diese Gattung Stahl ist sehr berühmt, und wird meist nach Nürnberg, Augsburg, Holland, ja sogar nach Eng-

land

land verschickt. Die Eisenwerke zu Treibach in Kärnten, die dem Baron von Egger gehören, sind die besten in dieser Provinz; das hiesige Roheisen wird theils in Flossen von vier bis sechsthalb Centnern, theils in Blateln geliefert. Zu St. Veit ist die eigentliche Niederlage, wohin die meisten Eisengattungen dieser Gegenden gebracht, und von da weiter, besonders nach Italien verführt werden. Nach ihrer Bestimmung haben auch die hiesigen Eisenartikel verschiedene, meistentheils italienische Namen, z. B. Schinnen, Quadri, Quadretti, Ottangoli, Tondini, Lame, Righe, Carra u. s. w. Sowohl diese als überhaupt alle Metall- und Bergwerksartikel, die die verschiedenen Gegenden und Oerter in den österreichischen Staaten liefern, werden von der k. k. Bergwerks-Produkten-Verschleisdirektion, die in Wien ihre Hauptmagazine, in den andern beträchtlichen Städten des Landes aber Nebenmagazine hält, gezogen; an die sich dann die Handelsleute, welche darinne verkehren, zu wenden haben. Die Sorten, welche da zu haben sind, bestehen von dreymarkter Eisen, in sogenannten kurzen und auch langen Radraifeisen, schweren dergl., ordinairen Faßraif-Schlußeisen, Münzeisen, ordinär und mittel Gattereisen, Leisteneisen, breit und schmal Ringeisen, Wanneneisen, Knoppereisen, ordinär Ringeleisen, Axtblechen in ganzen und halben Centnern, Thorband dergl., ordinär und mittel Portierstangen, runden wie auch flachen Fensterstengeln, Hufeisen, Friem zu Faßraifen, dergl. zu Achsblechen; ferner von Laubacher Eisen, in ordinär klein Gatter- und ausgeschlagen Gattereisen, Leisteneisen, schmal Ringeisen, und Wanneisen. Von innerberger Zeug sind nachstehende Sorten: langer und auch kurzer Stahl, Radraifeisen, ordinär-mittel- und klein Gattereisen, ordinär Stegraifeisen, mittel- und klein Rammeisen, Faßraifeisen, Pflugbleche, Axtbleche, Wagenschinn, Durchschuß, flachem wie auch viereckigem Hackeneisen, ordinär wie auch kleinem Schloßblech und ordinär Frim mit einer auch zwey Stangen, Büchsenbränden, Frim mit zwey Tafeln. Von vordernberger Eisen, lang und kurz Radraifeisen Schloßeisen, mittel- und ordinär Gattereisen, Rammeisen, Durchschuß, ordinär und klein Schloßblech, Faßraifen, Knoppereisen, Frimstahl zu Stangen, Uhrmacher-

Digitized by Google

cherstahl, Federstahl und Klingenstahl. Im Königreich Böhmem sind vorzüglich Zbirow, Pardubiz, Orpes, Neudeck und Rosenthal der Eisenhämmer und Werke wegen berühmt. Sie machen einen sehr beträchtlichen Absatz von rohem und verarbeitetem Eisen in die benachbarten Länder. Die königliche Kammeral-Herrschaft Zbirow liefert eine außerordentliche Menge allerhand Eisenartikel. Sie bestehen insonderheit in nachstehenden Gattungen, die ein jeder, der dazu Lust hat, von der k. k. Administration der Herrschaft Zbirow verschreiben kann. Geschmiedet oder geschlagen Raifeisen, erste Sorte, ist, nachdem es gefodert wird, in Stücken von 10 bis 60 Pfund schwer; ordinär Stabeisen, welches in folgende Sorten abgetheilt ist, als, flaches Huf-Stab- Rahm- oder Schlossereisen, viereckigtes Radnagel- und Gattereisen, ferner, Handschlägel, Kreuzspitz, und alle übrige kleinere Gattungen zu verschiedenen eisernen Handwerks- und andern Geräthschaften, die aus Anlaufeisen gefertiget werden. Dritte Gattung, welche in Schinneisen, Artblechen, Pflugschar, und Pflugsägen, Hackschar, und andern Arten besteht, wozu bloßes Theileisen angewandt wird. Vierte Gattung, die aus dem Stabeisen unter dem Zain- oder Streckhammer verfertigt wird, und in Zaineisen, Faßraifen und Messereisen bestehet. Von Gußwaaren, welche aus rohem Eisen gemacht werden, in allerley Schmidformen, Ofen- und Heerdplatten, Blechern, kleinen Schmidtambosen, Brausenfutter, Verschenter, Silbererz- Stampfen, kurz, allen übrigen Sorten bestehen, die blos in Sande gegossen werden. Nach den österreichischen Eisenwerken nehmen die markgräfl. bayreuthischen, die in den Bergämtern Naila, oder Neylau und Wunsiedel sich befinden, eine vorzügliche Stelle ein. Sie liefern insonderheit Schlosser- Ring- Huf- Gitter- und Flacheisen, Wagenraif, Weinfaßraif, Schinnen, Artblech, und auch extraordinär. als Hängwerk, geschmiedete Mahl- und Kormzapfen, Amboße und dgl. Die jägerthaler Eisenwerke liefern folgende Sorten: Stab- oder Frösheisen, sowohl von Traillen, als Radraife, Hufstäbe, Waffeneisen, und alle Gattungen solches Eisens, das im □ über 10 Linien und im Flachen nicht unter 4 Linien dick ist, Klein- oder Streckeisen, als Großgitter, so 8, 9 bis 10 Linien im □, Mittelgitter- oder

Schinn-

Schinnnageleisen 6 bis 8 Linien; ditto Ketteneisen 4 und 5 L.; Großkessel- oder Ringeisen, 14 bis 21 L. breit, 2 1/2 bis 3 1/2 L. dick und in Poschen von sechs Stück; Mittelring 9 bis 12 L. breit, 22 bis 32 L. dick, und in Poschen von sechs Stäben; Kesseleisen oder Kleinring, 7 bis 10 L. breit, 2 bis 3 L. dick, und in Poschen von sieben Stäben; alles ohne bestimmte Länge; Legeeisen, Arenblech, Storz- und Radeschinnen in Poschen von sechs Stück, breit 21 bis 30 L.; die Poschen fünf und zwanzig bis funfzig Pfund schwer; Flammeisen 10 bis 24 L. breit, 1 bis 2 L. dick, 6 bis 9 Schuh lang. Fischeisen; Zain- oder Kippereisen, 4 L. dick und s. w. Im sächsischen Gebirge und Voigtlande ist eine Menge Eisenwerke im Umtrieb, die viele Eisen- und Blechwaaren liefern. Außer den vorgenannten Eisenbergwerken sind in Deutschland noch die beträchtlichsten am Harze, im Fürstenthum Nassau-Siegen, hin und wieder den Rheinstrom herauf, in der Pfalz am Rhein, im sogenannten Westrich, im Herzogthum Zweybrücken ꝛc. Die preußischen Staaten haben in mehreren Gegenden gute Eisenwerke z. B. in Schlesien zu Tarnowitz, im Königreich Preußen zu Johannisburg und anderwärts; sie versehen das Land mit Eisen und führen auch noch davon aus. Die vornehmsten Gattungen des schwedischen Eisens, des besten unter allen ausländischen Arten, bestehen in öregrundeisen, welches man mit für das vorzüglichste hält, und wovon 7, 7 1/2 bis 8 Stangen aufs Schiffpfund gehen. Eine jede solche Stange ist zwey bis drey Finger breit. Voyageeisen, ist noch feiner und in dünnen Stangen, deren zehn bis zwölf aufs Schiffpfund gehn. Champlon, oder Schamploeneisen, ist gewöhnlich gegen sechs Finger breiter als das vorige, auch manchmal vierkantig, und wird geschmiedet, wie es die Besteller verlangen. Kniep- oder Krauseisen, ist schon zerspalten, und zubereitet, wie es die Nagelschmiede brauchen. Diese Gattung ist eine von den theuersten. Gebogeneisen, welches krumm geschmiedet ist, und Löcher hat, damit man es auf Lastthiere laden und über die Gebirge schaffen kann. Diese Sorte gilt zwanzig Procent mehr als die vierkantige Bandeisen, ist ganz dünne geschlagen und dient besonders zu Raifen und Bändern um die Weinfässer; diese ist wieder um

den

den vierten Theil theurer, als die vorhergehende. Eiſerne Platten, eine Art Eiſen, die zu Oefen und Thüren, eiſernen Kaſten und zu Harniſchmacherarbeiten angewandt wird. Geſchnittene Platten, die ganz fein und dünne ſind, wogegen die ungeſchnittenen nur ſo, wie ſie vom Hammer geliefert werden. Die Platten aber überhaupt ſind gewöhnlich noch einmal ſo theuer, als Oeregrund- oder Schämplonſorte. Alle dieſe und noch mehrere Nebenſorten des ſchwediſchen Eiſens werden von Stockholm, Götheborg und Marſtrand gezogen, und nach Schiffpfund gehandelt. Das ruſſiſche Eiſen, von welchem eine erſtaunlichte Menge über Archangel, Petersburg ꝛc. ausgeführt wird, folgt in der Güte aufs ſchwediſche, und iſt gut zu Nägeln und dgl. zu gebrauchen. Es beſteht hauptſächlich in Kronſtangeneiſen, Altſoobel, wovon der Pud 88 bis 90 Kopecken gilt; Neuſoobel, 78 bis 85 und in einer ſogenannten andern oder zwoten Sorte, welches die geringſte iſt, und 75 bis 77 Kopecken gilt. Zu Archangel unterſcheidet man die Waare in Eiſen in Sorten und Eiſen in Stangen, von welchem die erſte Gattung 120 bis 125, die andere aber 82 bis 95 nach Beſchaffenheit der Güte gilt. Alle dieſe vorſtehenden Arten werden zu Hamburg moscowiſches Eiſen genannt. Das ſpaniſche Eiſen wird von Bilboa und ſan Sebaſtian gezogen. Hauptſorten ſind Tiradera, oder vierkantiges Stangeneiſen, Searrola und Palanquilleiſen. Es wird nach Quintalen gehandelt. Frankreich zeugt wohl Eiſen in Menge, dennoch führt es auch aus Spanien, Schweden und Deutſchland ein. Dieſes Land liefert beſonders ſiebenerley Gattungen, unter welchen fer en carillons, in vierkantigen dünnen Stangen in Champagne, Nivernois und Berry gewonnen wird. Fer doux, iſt eine Gattung Raif- oder dünnes Stangeneiſen, das verſchiedene Hammerwerke in Berry, Bretagne und Foix liefern. Fer plat, iſt neun bis zehn Fuß lang, vier Linien dick, und drittehalb Zoll breit. Fer quarré, hat zwey Zoll ins □, aber verſchiedentliche Länge. Quarré bâtard, hält neun Fuß in die Länge und ſechszehn bis achtzehn L. ins Gevierte. Fer cornette, iſt acht bis neun Fuß lang, drey Zoll breit, und vier bis fünf L. dick. Rundeiſen iſt ſechs bis ſieben Fuß lang, und hält neun L. im Durchmeſſer.

Carilloneisen, hält acht bis neun Linien ins Gevierte. Courçon, eine Art kurzes Eisen, die nur drittehalb Zoll ins Gevierte, und drey oder vier Fuß in die Länge hält. Fer en botte, eine dünne Gattung Eisen, das zu Glasfensterstengeln gebraucht wird, ist nur so dick als ein kleiner Finger. Fer cassant, fer de Roche, sind schlechte Sorten, die spröde ausfallen. Unter den französischen Eisenwerken sind die berühmtesten, die von Chateauroux, in Berry, wo alle Arten von Eisenartikeln, von der gröbsten bis zur feinsten Gattung verfertiget werden; sie werden über Nantes und Orleans ausgeführt. Die von Limoges liefern viel Stabeisen, Kesselbleche, Drath und dgl. Die verschiedenen Hammer- und Hüttenwerke im Elsaß liefern eine Menge Stahl- und Eisenwaaren, die zum Theil nach Deutschland verführt werden. Rouen verschifft eine Menge Gußwaaren, besonders eiserne Kessel, Pfannen, Töpfe und dgl. nach den Seestädten der verschiedenen europäischen Staaten; diese werden nach Centner von 108 Pfund gehandelt. England, so vortrefliche Stahl- und Eisenarbeiten als es liefert, steht doch in der Güte des rohen Materials den Ausländern nach. Das englische Eisen leidet großen Abgang beym Verarbeiten. In Nordamerika gewinnen jetzt Neuyork, Virginien und Pensylvanien viel und gutes Eisen, und führen es in Menge aus. Uebrigens wird es hier nicht überflüßig seyn, wenn wir anzeigen, auf was für Art alle Eisenwaaren vor dem schädlichen Roste bewahrt werden können. Man reibt Bleyglöte in klarem Baumöhl auf einem Stein auf das allerfeinste, thut es in eine dünne durchscheinende Büchse von Lindenholz, hängt sie in die Sonne, oder sonst an die Wärme, solange bis ein süßes und reines Oehl durchdringt, welches allen Rost verhütet, wenn man die Sachen damit bestreicht.

Eisenblumen, flores Martis, oder flores ferri, Eisenblüte, ist ein schneeweisser, zuweilen silberfarbener mineralischer Stein, der hier und dort in den Bergwerken auf einigen Erzten, besonders auf Eisensteinen in die Höhe schießt. Der Artikel wächst besonders in Steyermark und Kärnten, bey Eisenerz und Hüttenberg, und zwar am letztern Orte in vorzüglicher Menge und Güte. Man hat dieser Kristallisa-

tion

tion von einer besondern Weisse und den seltensten Figuren; am häufigsten kömmt sie Strauß- und korallenförmig vor; im Bruche gestreift oder blätterricht, auf der Oberfläche rautenförmig oder kubisch kristallisirt. Der Artikel wird innerlich und äußerlich in der Medicin gebraucht.

Eisenbrech, Mondkraut, Lunaria, ein Kraut, das auf bergichten Wiesen wild wächst, aber auch in Gärten gezogen wird. Es hat einen dünnen Stengel, an dessen Mitte auf den Seiten ein besonder Aestgen, wie eine Rippe herauswächst, und auf jeder Seite wiederum 8 bis 10, eins ums andere ausgekerbte, mondförmige Blätter. Es wird in der Medicin unter den Wundtränken, und auch sonst gebraucht.

Eisendrath, s. Drath.

Eisenhart, Eisenkraut, Eisenreich, Verbena, ein Kraut mit einblätterichten Blumen, die in einer Aehre blühen. Es wächst an ungebauten Orten. Man hat davon unterschiedliche Sorten, eine niedrigkriechende, eine hochwachsende mit breiten auch schmalen Blättern, und eine, die in Knoten blüht. Das Kraut hat eine schmerzstillende Kraft, daher es in den Apotheken Gebrauch findet. Es dauert einige Jahre nach welchen es vergehet.

Eisenholz, fr. bois de fer, ein überaus hartes, dichtes und schweres Holz, von röthlicher Farbe, das in Westindien, auf den antillischen Inseln, im südlichen Afrika und in Ostindien gefunden wird. Die maserichte Wurzel wird von Drechslern und Tischlern zum Auslegen verschiedener Arbeiten, und das Holz von Zimmerleuten zum Grund der Gebäude gebraucht.

Eisenhütlein blaue, Mönchskappen, Napell, ein giftiges Gewächs, das seinen Namen von der kappenähnlichen Gestalt der Blume hat. Die Blätter sind glänzendgrün und haben rundlichte Stiele. Man hielt sonst das ganze Gewächs für giftig, aber nach den Beobachtungen des Herrn von Linnee soll das Gift mehr in der Wurzel als in den Blättern stecken. Es wird noch hier und dort in den Apotheken gehalten und äußerlich gebraucht.

Eiserpeten, s. Sandriedgras.

Elaeagnus, s. Oehlbaum wilder.

Elatches, ostindische Zeuge, halb Seide und halb Baumwolle,

wolle, die die Franzosen zu Verkauf bringen. Sie sind drey Viertel eines Stabs breit und vier bis zwölf Stab lang. Es ist eine Art Chuquelas.

Elaterium, ein schwärzlicher, bitterer und purgirender Saft, der aus den Eselskürbissen gepreßt und hernach verdickt wird, daß man ihn Jahre lang aufbewahren kann. Er ist von bitterm und eckelhaftem Geschmack und dient in der Medicin.

Elatine, s. Leinkraut.

Elbeufer Tücher, feine französische Tücher, die in der Stadt gleiches Namens in Normandie gewebt werden. Sie sind $\frac{19}{16}$ der pariser, oder 8/4 der brabanter Elle breit und 5 bis 26 Stab lang.

Electrum, s. Agtstein.

Electuarium, s. Latwerge.

Elemi, Gummi Elemi, ein gelbweißliches, oder ins grüne fallendes Baumharz, von welchem verschiedene Arten zur Handlung gebracht werden. Eine, welches die beste und vorzüglichste, kömmt aus Aethyopien, und sieht entweder gelb, oder weiß ins grünlichte fallend aus. Diese ist äußerlich dicht, wenn sie schon nicht ganz trocken, innerlich aber weich und fleischigt. Der Geruch ist stark und nicht unangenehm, ohngefähr wie Fenchel. Sie ist gewöhnlich in große Blätter von Binsen oder Palmen eingewickelt. Der Baum, der diese Sorte liefert, soll eine Art wilder Olivenbäume seyn. Die amerikanische Sorte wird in Brasilien durch Einschnitte von einer Art Terebintenbaum mit dreyeckigter Frucht, gewonnen; diese ist weißgelblich, durchsichtig, und dem Fichtenharz ähnlich; dieses Baumharz ist weich, fett und klebricht. Der Geruch ist unangenehm. Es wird zerbrechlich, wenn es einige Jahre gelegen hat. Diese beyden Sorten werden über Marseille und Holland zugeführt. Betrügliche Materialisten in Holland machen es mit Galipot nach, das mit schlechtem Spicköhl angemacht worden. Der schlechte Geruch und die bläßere Farbe lassen es erkennen. Die ächte levantische Art wird in runden Stücken oder Kuchen, die drey bis vier Pfund im Gewicht halten, zum Handel gebracht. Das Elemi wird in den Apotheken zu Pflastern und Salben verbraucht.

Elend, Elendthier, Alce, auch Equicervus, ist ein wohlbekanntes, ziemlich großes Thier, das mit einem

nem hirschartigen Geweihe, und einer sehr starken und dicken Haut versehen ist. Es hat aschgraue Haare, und gespaltene Klauen. Sein Aufenthalt ist besonders in Rußland, Schweden, Preussen und Liefland, wie auch in Nordamerika. Man schießt dieses Thier oder fängt es mit Schlingen. Den Namen hat es vermuthlich von der fallenden Sucht, womit es nach der Meynung der vorigen Naturbeschreiber des Tags ein paarmal befallen seyn sollte; wiewohl aus den Erfahrungen der Neueren erhellet, daß dieß nicht andem ist. Man gebraucht sowohl die Klauen als auch die Geweihe wider dieses Uebel, und die Pocken und Masern. Die Klauen und die Geweihe werden meistens aus Schweden zum Handel gebracht. Die Häute kommen aus Amerika entweder roh, oder schon auf sämische Art zugerichtet, so auch aus Schweden, Lappland, Finnland, Liefland, und Frankreich. Sie taugen vortreflich zu Beinkleidern, Handschuen, Kamisölern und dergl. Das beste Leder dieser Art ist das, welches ungemein weich, und zart sich anfühlt, und nicht wie anders Leder nach der Nässe hart wird. Elendsklauen liefert besonders Riga; man handelt sie nach hundert. Elendshaare schicken Archangel und Petersburg aus; diese werden nach Berkovvez verkauft.

Elephantenpapier, das größte Papier, das in den Papiermühlen verfertiget wird, dessen Länge und Breite kaum ein Mann ausklaftern kann. Das feine wird zu Tabellen und Kupferstichen, das grobe aber zum Einpacken gebraucht. Es wird bey uns vorzüglich zu Grätz in Steyermark, Augsburg, Kassel und Prag gemacht.

Elfenbein, Helfenbein, Ebur, sind die großen Zähne oder die Wehre der Elephanten, die ihnen zu beyden Seiten der Rüssel, wie lange Hörner herausstehen, und die sie sowohl zum Angriff als zur Vertheidigung gegen ihre Feinde zu gebrauchen wissen. Die Materie dieser Zähne ist mehr Horn- als Zähnartig, und wird beym Feuer weich. Die meisten dieser Zähne liefern verschiedene Länder in Ostindien und Afrika, vornehmlich um den Rio-fresco, Gambia, Senegal, die sogenannte Zahnküste, die Insel Ceylon, und die Länder Achem, Siam und s. w. Unter allen Gattungen schätzt man die am höchsten, welche in Achem, Aracan und

Siam fallen; denn man hält dafür, daß diese dem Gelbwerden weniger unterworfen sind, als die übrigen. Die ostindischen Zähne sind viel kleiner als die, so man aus Afrika erhält; diese letzteren haben öfters eine Länge von 10 bis 12 Fuß, und wiegen dreyhundert auch wohl mehr Pfund im Gewicht. Die ceylonischen sind nicht über drey bis vier Fuß lang und halten selten über sechszig Pfund. Das Elfenbein wird bekanntlich von Tischlern, Mahlern, Drechslern und andern Künstlern zu allerhand feinen Arbeiten angewandt. Hierzu wird besonders solches verlangt, das vollkommen weiß, ohne Flecken ist, und wenig sichtbare Fibern hat. Auch in Apotheken wird vom Elfenbein Gebrauch gemacht. Man zieht diese Waare vornämlich von London, und handelt sie nach Centnern. Die theuersten sind die, deren zwey auf einen englischen Centner gehen, die wohlfeilsten aber, wo fünf, sechs auch wohl mehrere darauf gehn. Mit Elfenbeinarbeiten treiben Dieppe, Venedig und Nürnberg, einen wichtigen Handel. Die Apotheker und Materialisten führen nicht nur das Elfenbein in Stücken, sondern auch das geraspelte, Rasura eboris, das gebrannte Elfenbein und s. w. Das gegrabene Elfenbein, Ebur fossile, so hier und dort unter der Erde hervorgezogen wird, setzt Herr von Linnee unter die holzähnliche Erdarten. Dieses wird mehr seiner Seltenheit, als seines sonderlichen Nutzens wegen geachtet.

Elheabad, eine Gattung Cassas, oder baumwollener Zeuge, welche die dänisch Asiatische Gesellschaft von Trankebar nach Europa bringt. Sie sind sechs Viertel breit, und sechs bis sieben und zwanzig kopenhagener Ellen lang.

Elixir, Elixirium, in den Apotheken eine Mischung von Extrakten, Oehlen und Harzen, die in Weingeist aufgelöst werden, und worunter oft noch allerhand starke und geistige Substanzen kommen. Man hat solcher gar vielerley in den Apotheken, die ihre besondern Namen haben.

Elsaßische Weine, sind leichte weiße oder rothe Weine, die in der Provinz gleiches Namens gewonnen und über Strasburg in die benachbarten Länder verführt werden. Die beliebtesten sind, welche man in Frankreich Gentils nennet, und die in Oberelsaß gezeugt werden, beson-

sonders der berühmte Strohwein. Der gröſste Theil geht nach Deutschland und der Schweitz. Die Oerter, welche vorzüglich gute Sorten dieser Weine zeugen, sind Turingheim am Eingange in das St. Gregoriithal an der Fecht; Sulz, Ehenheim, Weissenburg, Bischofsheim ꝛc.

Elsebeerbaum, Crataegus torminalis, wächst gern in einem tiefen, schattichten Boden, z. B. auf Wiesen zwischen Gebürgen, vorzüglich im Oestreichischen und den angränzenden Ländern, wo die Art von den Landleuten besonders ihrer Früchte wegen unterhalten wird. Sie hat einen ansehnlichen, 20, 30, bis 50 Fuß hohen Stamm, der mit einer glatten, bräunlichten Rinde umzogen ist, die im Alter rissig wird. Die Früchte, welche in Gestalt länglichtrunder, glänzendbrauner Beeren zum Vorschein kommen, und mit weissen Punkten gezeichnet sind, werden zwar im September schon reif, können aber erst spät, nachdem sie mürbe und weich geworden, gleich den Mispeln, welchen sie auch am Geschmacke gleichen, genossen werden. Da es zu der Zeit schon an Abwechslung von Obste fehlt, so kommen sie eben recht gelegen. Man kann sie auch mit Zucker einmachen, oder wie einen eingekochten Saft benutzen; jedennoch bleiben sie in jedem Falle etwas zusammenziehend, und können daher als ein gutes Hausmittel gegen den Durchfall dienen. Außerdem kann man auch daraus einen guten Brantwein und Essig verfertigen. Das Holz, als der nützlichste Theil von diesem Gewächse ist weißgelblich, öfters auch etwas mehr bräunlich, dabey aber nicht nur ungemein fest und hart, sondern es hat auch noch die gute Eigenschaft, daß es sich weniger als anderes Holz verwirft, und sich daher sehr wohl bearbeiten läßt. Es wird insonderheit zu musikalischen Instrumenten, Schränken, Handgriffen, Spindeln, allerhand Bildhauer- und Drechslerarbeiten, wie auch von Kunsttischlern und Mechanikern sehr geschätzt. In manchen Ländern nennt man diesen Baum auch Adlerbeerbaum und die Früchte Adlerbeeren.

Emailwaaren, sind allerhand Arbeiten von Schmelzglase auf Gold, Silber und Kupfer, die hier und dort die Gold- und Silberarbeiter verfertigen. Die Bijouteriehändler handeln damit. Email in Masse für die Gold- und Silberarbeiter und Emaillirer erhal-

ten wir besonders aus Nevers in Frankreich und aus Venedig.

Emertis, sind ostindisch baumwollene Zeuge, welche die Dänen zum Handel bringen. Die mitteln Sorten halten zwanzig bis ein und zwanzig Ellen in die Länge, und eine Elle und drey Achtel in die Breite; von den feineren giebt es, die neun und zwanzig bis neun und zwanzig und eine halbe lang, und eine und neun Sechszehntheil bis fünf Achtel breit, ferner, die sieben und zwanzig und eine halbe, bis acht und zwanzig und eine halbe lang, und eine und sieben Sechszehntheil bis sechs Viertel kopenhagener Elle breit sind; dergl. sechs und zwanzig, bis sechs und zwanzig und eine halbe lang, und eine und drey Achtel bis sieben Sechszehntheil breit; endlich auch solche, die acht bis neun und zwanzig Ellen in die Länge und eine und fünf Sechszehntheil in die Breite messen.

Emplastrum, s. Pflaster.

Encloistre, ein weisser Wein aus Poitou, der nach Pipen gehandelt, und über Chatelleraut verführt wird.

Endivien, Gänsezunge, Endivia, Scariola, ein bekanntes Kraut, das bey uns in den Gärten gezeugt, und theils in der Küche, theils in der Medicin verbraucht wird. Man hat dessen besonders zweyerley Arten: die eine großblättericht, die andere klein und schmal blättericht.

Engelsberger Leinen, sind sieben Viertel breite deutsche Leinen, die in und um den Ort gleiches Namens gewebt und häufig über Hamburg und Amsterdam abgesetzt werden. Die Stücke halten vier und achtzig Ellen in die Länge.

Engelsüß, Steinlakriz, Süßfahrenwurz, Polypodium, filix arborum, ein wildes Kraut, das an den Stämmen alter Bäume, und an den Wurzeln der alten Eichen, Buchen und Tannen wächst. Die Wurzel ist haaricht, von außen schwärzlich, inwendig aber grün, und von süßem, wiewohl zusammenziehendem Geschmack. Die Wurzel wird als ein eröffnendes Mittel in der Medicin gebraucht.

Engeltrank, Wohlverley, Arnica, eine Art Doronicum, oder Kraut mit Blättern, die dem Wegerich gleichen; es hat gelbe runde Blumen, und die Wurzel einen scharfen und bittern Geschmack. Das Kraut samt den Blumen wird innerlich und äußerlich

lich in der Medicin gebraucht.

Engelwurz, s. Angelika.

Englisch Braunroth, s. Braunroth.

Englische Erd- und Steinmanufakturwaaren, bestehen aus einer großen Menge und Verschiedenheit von Cameen für Kabinetter, Einfassungen in Ringen, Armspangen und dgl. im feinsten Antikengeschmack, und von Porcellain bisqué, so in Farbe, Härte und Schönheit dem ächten Onix gleich kommt. Ferner, aus allerhand Intaglio's zu Pettschaften und Ringen, ebenfalls nach antiker Form und von der schönsten modernen Granierarbeit in Basalt, welcher zum Probierstein der Metalle dienlich ist, am Stahl Feuer giebt, eine Polirung wie der wirkliche Bandstein hat, und ebenso wie jener, im Feuer und in der schärfsten Säure ohne Schaden bleibt; nicht weniger, Bas-reliefs, hauptsächlich von klassischen Subjekten, von den größten Künstlern geformt, alle in feinem Porcellain bisqué, einige mit, andere ohne Grundfarbe, und von unterschiedlicher Gestalt und Größe. So auch Medaillons von Köpfen berühmter Männer, sowohl alter, als neuer Zeiten, in Ordnungsfolge, auch untereinander gemischt, Büsten, Statuen, und Animalien in Basalt. Lampen und Armleuchter, Vasen und Tripoden zu Auszierungen in antiker Form mit Bas-reliefs, vollkommen gearbeitet, und zwar sowohl in Basalt, als in Nachahmungen von Jaspis, Porphyr, Kiesel- und andern Steinen, mit eingebrannten Malereyen nach Art der alten etruscischen Vasen, und im besten griechischen Geschmack. Schreibzeuge von unterschiedlicher Gattung nach einer neuen und philosophischen Zusammensetzung. Und endlich noch eine Menge anderer zum Gebrauch oder zur Zierde dienlichen Artikel. Eine der vorzüglichsten Manufakturen in dieser Art ist die von Josiah Wedgvvood zu London. Diese macht ansehnliche Versendungen an Höfe, Kunstliebhaber u. s. w.

Englisch Salz, Epsom Salz, Sal anglicum, ein mineralisches, und zwar vitriolisches Mittelsalz, das zu seinem Grundwesen die Kochsalzerde hat, und ohne Brand und Zischen über dem Feuer zergeht, und übrigens auf der Zunge einen bittern Geschmack hinterläßt. Man bringt diesen Artikel in zarten, weis-

sen und glänzenden Kristallen aus England, und zwar in Fässern von vier bis fünf Centnern. Anfänglich wurde das ächte aus den mineralischen Wässern zu Epsom verfertiget; jetzt aber wird es auch in und um London, und anderwärts in Menge nachgemacht. Man bedient sich dazu der Schwefel- und Vitriolsäure, die durch gewisse Handgriffe mit einer gemeinen Salzlauge verbunden wird. Diese Waare wird in Apotheken häufig verbraucht.

Englisch Steingut, white flintware, oder fine Ware, Biscuit und Stoneware, eine Art englischer Fayance, die in außerordentlicher Menge um Worcester, Burslem, Newcastle und Derby verfertiget und hernach bey ganzen Schiffsladungen verführt wird. Es ist eigentlich eine undurchsichtige Töpferwaare, die im Feuer bis zum Zusammensintern, und auf der Oberfläche bis zum Verglasen gebracht worden. Man mischt zu dem weissen, geschlemten Pfeifenthone, calcinirte, kleingestoßene, und fein gesiebte Feuersteine oder Quarze. Nach dem Brennen wird das gelbe Steingut mit einer schwefelgelben Glasur überzogen, oder auch mit Golde, mit einer hochrothen Farbe von Eisensafran, oder mit blauen, grünen und schwarzen Farben bemahlt, auch manchmal mit Abdrücken von Kupferstichen geziert u. dgl. Um die Farben gehörig einzubrennen, wird die Waare aufs neue in den Ofen gebracht. Burslem eine kleine Stadt am Ursprunge der Trent, ist wegen dieser Manufaktur sehr berühmt. Das meiste von dieser Waare geht nach den deutschen Seestädten, besonders nach Hamburg, Altona, Lübeck, Bremen und nach Norden. Man macht den Artikel auch hier und dort in Deutschland, besonders in Böhmen nach, aber das englische Steinzeug hat in Ansehung der schönen und feinen Form, der leichtern Masse, und auch der Preiswürdigkeit, große Vorzüge.

Englisch Zinn, s. Zinn.

Entoilage, eine Art Zwirn- oder Nesselgarnspitzen, die in Frankreich, besonders in der Normandie zu Bayeux, Dieppe und anderwärts verfertiget und häufig ausgeführt werden. Dergleichen Entoilagearbeiten, sowohl an breiten als auch an schmalen Spitzen, Garnituren und Besetzungen auf Röcke und Kleider, werden jetzt in verschiedenen Orten des sächsischen Erz-

Erzgebürges, vorzüglich zu Annaberg, Buchholz und Schneeberg häufig gemacht. Der Absatz dieser Waare, insonderheit auf den Messen ist beträchtlich.

Entre-deux-Mers, heißt man in Frankreich die Weine und Brantweine, welche aus den Gegenden um Rochelle und Bourdeaux zugeführt werden. Diese Benennung gilt besonders zu St. Omer, wo vornämlich zu Kriegszeit ein großer Handel mit den beyden vorgenannten Artikeln getrieben wird.

Entrefins, im französischen Tuchhandel die Mittelgattung der Tücher, welche zwischen den feinen und ordinären mitten in steht.

Entre-larges, zu Landerneau eine Gattung Creas, welche einen halben Stab breit liegt, und häufig nach Spanien ausgeführt wird. Die Stücke halten funfzig französische Ellen, daher man sie auch Demicents nennt. Man erhält sie in Ballen von vierhundert Ellen.

Entzian, Enzian, Gentiana. Unter diesen Namen führen die deutschen Apotheken die Wurzeln von zwey verschiedenen wilden Alpenpflanzen, davon ist die erste: der große oder gelbe Enzian, Gentiana lutea L., so auch Bitter- und Fieberwurzel genannt wird: und die andere: der große roth- oder gelbblumige gedüpfelte Enzian, Gentiana major purpurea. Die Wurzeln von diesen beyden ansehnlichen staudigen Alpengewächsen haben einerley Gestalt, Farbe und Eigenschaften, und sind von jeher ohne Wissen und Untersuchung abwechselnd die eine für die andere geführt worden. Unsere Apotheken und Materialisten erhalten davon jährlich ansehnlichen Vorrath aus etlichen Gebürgsgegenden, wo sie von jungen Pflanzen auf den Höhen und Abhängen der Berge, nicht aber in den tiefen Thälern gesammelt werden sollen. Auf der Oder herunter gehen aus den carpathischen Gegenden viele tausend Pfund davon nach den nordlichen Ländern. Die trocknen Wurzeln sind ohne merklichen Geruch, lang und eines starken Daumens dick, äußerlich braun, innerlich gelbröthlich, und am Geschmack einfach, etwas schleimig und überaus bitter, dabey etwas zusammenziehend. Die guten und recht kräftigen müssen fest, glatt und schwer seyn; hingegen die leichten, schwammichten und runzlichten taugen nicht. Ihr Gebrauch in der Medicin ist stark. Man bereitet auch daraus in Steyermark

ermark einen Brantwein, der weit und breit verführt wird.

Envelopen, eine Art Frauenmäntel mit Kappen von allerley Schnitt und Stoff. Die Galanteriehändler führen davon ganz fertige, gefütterte, und ungefütterte, taffentne, mussolinene, atlassene und so w.

Enversins, sind grobe wollene Serschen, die in Champagne, besonders um Suippes und Châlons an der Märne gewebt werden. Man heißt sie auch Serges de saint Nicolas. Es giebt ihrer von verschiedenen Gattungen und Preisen. Einige haben neunhundert Kettenfäden andere zwölfhundert und s. w. Sie sind drey Viertel eines Stabs breit.

Epheu, Eppich, Wintergrün, Hedera helix, L., ein Gewächs von zweyerley Art, wovon die eine bey uns schlechtweg diesen Namen führt, die andere aber fünfblätterichter Epheu, oder wilder Wein genannt wird. Das Gewächs überhaupt kömmt besonders in Wäldern herfür und treibt aus seinen Aesten Fasern und Wurzeln, mit welchen es sich an die umher befindlichen Bäume anhängt; und solchen viel Nahrung entzieht. Die Blätter, so auch im Winter bleiben, sind eckigt und glatt; hierauf folgen schwarze, oder schwarzblauliche Beeren, die den Wachholderbeeren ähnlich sind. Die erstere Art wächst sowohl wild, als in den Gärten; die andere aber nur in diesen letzteren. In den Forsten hat man dieses Gewächs nicht gerne, weil es den Bäumen den Saft entzieht; aber in Ziergärten nimmt man zu Bekleidung der Lusthäuser, Spaliere und dgl. seines dichten Ueberzuges, und der immergrünenden Blätter wegen gar vorzüglich. Das Holz davon ist fasericht, weiß, weich, oft mit maserichten Stellen gezeichnet, und taugt insonderheit Messer darauf zu poliren. Die jungen Ranken samt den Blättern können zum Gerben genutzt werden. Von alten Stämmen erhält man in wärmeren Gegenden, auch noch in der Schweiß, das durchsichtige gelbe Epheuharz, Gummi Hederae, welches in kleinen Stücken einer dicken Bohne groß, besonders aus Languedok zur Handlung gebracht wird. Dieses letztere wird in Apotheken als ein Heilmittel gebraucht.

Eppich, Wasserpeterlein, Schreckkraut, Apium palustre, oder vulgare, Eleoselinum, Palu-da-

dapium, ist ein Kraut, das an sumpfichten Orten gar gerne unter den Bachbungen wächst. Es hat einen grünen, hohlen Stengel, der auf anderthalb Fuß hoch wird und große Blätter hat, die unsern Petersilien nicht unähnlich sind. Die Wurzel ist lang und fasericht. Diese und der Saame werden in der Medicin gebraucht.

Epsomsalz, s. Englischsalz.

Equisetum, s. Pferdeschweif.

Erba Oricella, in Sardinien und ganz Italien die Orseille.

Erbsen, sind bekannte Hülsenfrüchte, mit denen nicht nur überhaupt, sondern auch besonders in den Seestädten ein ansehnlicher Handel getrieben wird. Polen, Frankreich und Sicilien schicken von diesem Artikel viele hundert Schiffsladungen aus. Die erstere Art geht besonders über Danzig, Königsberg und Elbing nach Holland und England, ja sogar nach Indien. Die polnischen Erbsen sind von dreyerley Gattung und bestehen aus weissen Früherbsen, welche groß, rein und dünnschälicht seyn, auch sich wohl kochen lassen müssen; in weissen Späth- oder Futtererbsen; diese, weil sie meist klein und unrein ausfallen, werden gemeiniglich nur zur Viehmast genutzt. Endlich in grauen Erbsen, wovon die beste Art rein und dünnschälicht ist, und zur Speise fürs Schiffsvolk dient; diese wird in großer Menge nach Hamburg, Lübeck, Bremen und Holland verschifft. Eine schlechtere Sorte, die auch wohlfeiler ist, wird zum Futter des Viehes angewandt. Auch Stralsund in Pommern, und Emden in Ostfrießland schicken viel von dieser Waare aus. Sie wird in unsern Seestädten nach Last oder Scheffel gehandelt. Frankreich führt insonderheit über Havre de Grace und Saumur eine Menge grüner und auch weisser Erbsen aus. Hier werden sie zu hundert und vier Boisseaux gehandelt. Sicilien liefert sehr viel Erbsen zum Handel. Die Gattung, welche Ciceri bianchi, oder weisse Kichern heißt, wird vorzüglich gesucht. Eine andere, die hier Dente di vecchia, alter Weiberzahn, genannt wird, ist viel schlechter, und gilt nur die Hälfte, was jene kostet. Der Artikel wird in Sicilien wie das Getraide, nach Salme gehandelt. Bey dem Einkauf dieser Waare muß man wohl Acht haben, daß sie nicht gequellt, sondern fein trocken und dürre sey.

Erdbeerbaum, arbutus unedo, comarus, dieſer immergrünende Baum hat ſeinen Namen von der Aehnlichkeit, die ſeine Früchte mit den bekannten Erdbeeren an ſich haben. Seine rundlichten Blätter ſind ringsherum wie eine Säge zerkerbt, und die Blätter in der Mitte mit einer rothen Ader durchzogen. Die Frucht iſt fleiſchigt, und dem Aeußerlichen nach, einer Erdbeere ſehr gleich, aber von ſtrengem und ſaurem Geſchmack. Die Wurzel wird in der Medicin, ſo wie auch das Laub, die Rinde und Frucht gebraucht.

Erdbeerkraut, fragaria, trifolium fragiferum, iſt ein bekanntes Kraut, mit einer faſichten Wurzel, und weiſſen fünfblätterichten Blumen, worauf Früchte folgen, die ein weiches, eßbares und geſundes Fleiſch enthalten. Die Apotheken haben hiervon verſchiedene Zubereitungen und Mittel.

Erdepheu, ſ. Donnerrebe.

Erdflachs, ſ. Asbeſt.

Erdnuß, Erdkaſtanien, Bulbocastanum, ein Gartengewächs, das unter die Kerbelarten gehört. Es hat fleiſchigte, knollichte Wurzeln, die auswendig ſchwärzlicht, inwendig aber weiß ſind, und faſt wie Kaſtanien ſchmecken. Solche werden im Frühjahr geſammelt, ehe noch das Kraut ſchieſſet, und verſpeiſet. Man hält ſie für ſehr nahrhaft. Der Saame wird in der Medicin gebraucht.

Erdpin, Schlagkräutlein, Erdkiefer, Erdweyrauch, Chamaepitys, Teucrium Chamaepitys, herba arthritica, herba apoplectica, Jva arthritica, eine jährliche Pflanze, die im leichten, ſandigen, auch erhabenen, ſteinigen, warmen Boden überaus wuchert. Thüringen hat ſie beſonders häufig, auf hohen, magern, ſandigen, ſteinigen, trockenen Feldern und ungebauten Höhen um die Weinberge, woher auch ein groſſer Theil des nordlichen Deutſchlands und andere Gegenden außerhalb demſelben damit verſorgt werden. Ihre feine zaſerige Wurzeln breiten ſich faſt Spannenlang im Sande aus, und bringen eine Menge von geſtreckten, äſtigen, feinen Zweigen, die im Julius und auch noch im Auguſt gelbe Blumen haben. Der Geruch der friſchen Pflanze iſt durchdringend balſamiſch, angenehm harzig, und der Geſchmack ſcharf, bitter und etwas doch gelind zuſammen-

menziehend. Die Pflanze selbst ist rauch, und beym Anfühlen etwas klebrich, aber recht wohlriechend, auch daß die Hände den Geruch eine Weile behalten, sonst ist sie auch zuweilen staubig und sandig. Man trift sie zuweilen in den Läden ganz schwarz, zerkrümmelt, verlegen und schimmlich an; diese ist zu verwerfen. Sie wird wegen ihren auflösenden, eröffnenden, reinigenden und stärkenden Wirkungen viel in der Medicin gebraucht.

Erdrauch, Taubenkropf, Acker- und Feldraute, Taubenkörbel, Krätzkraut, fumaria officinalis L., diese sehr gemeine deutsche Sommerpflanze, welche vornämlich in einem Mittelboden, zuweilen in den Winterfeldern, Küchengärten und auf den Fruchtstücken, auch auf andern Ländereyen als ein Unkraut wuchert, zuweilen aber kaum Spannenhoch wächst, ist weich und saftreich bis nach ihrer Blüte, so daß sie zum Auspressen des Saftes ganz zusammen gestoßen werden kann. Ihre Stengel werden in fruchtbarem Boden ein bis zwey Fuß lang. In gewissen Jahren findet sich die Pflanze nach der Bestellungsordnung zeitiger, später und häufiger, als in andern, und zwar vom April bis durch den September. Die Apotheker bedienen sich sowohl des frisch gesammelten, blühenden Erdrauchkrautes, in den Frühlingsmonaten, um den Saft daraus zu pressen, als des trockenen zu andern Arzneyen, unter den Namen Herba und summitates fumariae, ohne die geringe und zaserige Wurzeln, welche ohne Geruch befunden werden.

Erdschwarz, fr. noir de Terre, eine Art Kohlen, die man in der Erde findet, und wenn sie fein zerrieben worden sind, von den Malern zur Al frescomalerey angewandt werden.

Erdwürmer, s. Regenwürmer.

Erigerum, s. Kreuzkraut.

Erinaceus, s. Igel.

Eringii radix, s. Mannstreu.

Erlenbaum, Erle, Alnus, auch Betula alnus L., ein bekannter Sumpf- oder Wasserbaum, von sehr schnellem Wuchse und nicht geringem Nutzen, der besonders in feuchtem Boden, oder wo seine häufigen Wurzelzweige überschwemt werden können, am liebsten wächst, auch sich allenfalls mit bloßem Sande, wenn solcher nur nicht ganz trocken ist, behilft. Man

findet dieſe Baumart vorzüglich an den Ufern der Ströhme, Teiche und dgl., wo ſie ſich ungemein vermehrt, und zugleich dadurch einen der wichtigſten Dienſte leiſtet, daß ſie das Erdreich mit ihren weit um ſich greifenden Wurzeln verbindet, und dadurch das Einreiſſen der Gewäſſer und das Wegſpühlen der Ufer verhindert. Wenn er zu Bau- oder Nutzholze gezogen wird, ſo ſtellt er in 40 bis 50 Jahren, einen geraden, 30 bis 60 Fuß hohen Stamm vor, der jedoch nur ſelten über ſechszehn bis zwanzig Zoll dick wird. Die Blätter ſtehen wechſelsweiſe an den Zweigen, ſind breit und mit runden Zähnen eingekerbt. Die Blüte der männlichen Bäume iſt bräunlich und walzenförmig, die der weiblichen beſteht in kleinen kegelförmigen, anfangs dunkelrothen, hernach grünen, ſchuppigen Zäpfgen, die im September oder October Samen bringen. Die Rinde iſt bey jungen Erlen aſchgrau und glatt, wird aber mit dem zunehmenden Alter bräunlicher, und bekömmt äußerlich Riſſe. Das Holz, welches röthlich von Farbe, ziemlich hart, fein und glatt iſt, und ſich nicht verwirft, wird von Tiſchlern, Drechslern, und verſchiedenen Künſtlern zu allerley Geräte geſucht, indem es ſich ſehr gut ſpalten, hobeln und zuſammenleimen läßt; beſonders taugen die gemaſerten Wurzeln, welche nach Herrn Duhamels Verſicherung die Beitze und den Glanz des Ebenholzes annehmen, zu eingelegten Arbeiten ſtatt des Nußbaumholzes. In feuchter Witterung, und im Trockenen kann es ſich nicht lange halten, hingegen wo Röſte zu Waſſergebäuden und Mühlen zu legen, bey Dämmen, Brunnenröhren, allerhand Waſſergefäſſen, Mollen, Bergtrögen, Düngerbehältern, und überhaupt wo es ſtete Feuchtigkeit giebt, da iſt der Gebrauch des Erlenholzes durch ſeine Unverweßlichkeit bekannt; nur muß man den zum Bauweſen beſtimmten Stämmen, ſobald, als ſolche gefällt worden ſind, des ſogenannten rothen Wurms, und der Stockung wegen, den Splint ablöſen. Im Unterholze, worinne es alle 15, 20 bis 25 Jahre abgetrieben werden kann, giebt es vortrefliche Weinpfähle, Hopfenſtangen, und ein ſehr gutes Brennholz, das vor vielen andern Arten beſondere Vorzüge beſitzt, weder viel platzet, noch raucht, und alſo zum Brennen auf Kaminen am beſten taugt.

Die

Die Kohlen, so davon gebrannt werden, geben ein vorzügliches Büchsenpulver, und sind den neuesten Erfahrungen zufolge, bey Bergwerken und Glashütten sehr vortheilhaft zu gebrauchen. Die Rinde, Blätter und jungen Zweige oder Knospen und Saamenbehältnisse dienen den Lederbereitern, wie auch den Färbern; die letzteren, nicht weniger die Hutmacher und Schuster verfertigen damit ein gutes Schwarz, oder Dinte, und nehmen solche anstatt der Gallapfel, um den Eisentheilchen die schwarze Farbe zu geben. Die frischen Blätter finden in der Medicin ihre Anwendung.

Ermines, englische wollene Zeuge von allerley Farbe, die besonders nach Spanien und Portugal gehen. Sie halten 45 Yards in die Länge und 4/4 in die Breite.

Ermländische Leinen, sind weisse ordinäre Leinwanden, die im Bisthum Ermeland gewebt, und insonderheit über Königsberg nach Holland u. s. w. ausgeführt werden. Sie sind 22 bis 24 Zoll nach königsberger Maaß breit, und gegen vierzig Ellen lang. Sie sind in Rollen, deren drey aufs Schock gehen. Das Schock hält 120. preussische Ellen. Sie gelten 12 bis 24 preussische Gulden nach ihrer Güte.

Ermländische Garne, sind polnische Garne von Leinen, die in großer Menge über Königsberg nach Holland ꝛc., ausgeführt werden. Sie kommen Ballenweise zum Handel. Der Ballen enthält 50 Packete, das Packet 30 ganze oder 60 halbe Strehn, und der Strehn ist 45 Zoll lang.

Eruca, s. Senf.

Erysimum, s. Hederich.

Escalemberg, oder Gebirgsbaumwolle, eine Sorte levantischer Baumwolle, die über Smyrna nach Marseille gebracht wird.

Escamite, ein baumwollener, ungeköperter Zeug, der zu Menemen und auf der Insel Scio gewebt und über Smyrna zum Handel gebracht wird. Sie halten zehn marseillische Cannes, oder zwanzig Piks zu Smyrna.

Escarbelle, in verschiedenen Handelsstädten Frankreichs die Elefantenzähne, welche nur zwanzig Pfund oder wohl gar noch darunter im Gewicht halten.

Escart d'once, ist so wie fin d'once, eine gewisse Sorte des levantischen baumwollenen Garns, die die Kaufleute von Marseille aus Smyrna, Seida und Alep-

po zu Markte bringen. Sie wird nach hundert Pfund in Kronen von vier und sechszig Sous gehandelt. Die von Seida ist die feinste. Auch nennt man Escarts ein paar Sorten Leder, von welchen die eine aus Alexandrien, die andere von der barbarischen Küste nach Marseille gebracht wird.

Eschel, die dritte Hauptgattung von der blauen Farbe. Man sehe davon ein mehrers unter dem Titel, blaue Farbe.

Eschenbaum, Wundholzbaum, Fraxinus, eine bekannte nützliche und ansehnliche Baumart, die bey uns sowohl in einer niedrigen und fruchtbaren, als erhabenen und rauhen Lage fortkömmt. Seine Blätter stehen an den Zweigen einander gerade über und sind gefiedert. Ihre untere Fläche ist etwas heller, und glätter als die obere, auch der Länge nach mit einer weissen Ader durchzogen. Die Rinde dieses Baums ist aschgrau, und bleibt bis ins 30ste Jahr glatt, nachher aber bekömmt sie Risse, die immer stärker werden. Das Holz, wenn solches von Eschen ist, die an erhabenen und steinigten Orten gezeugt worden, ist nach dem Eichenholze, gleich der Rüster, auf feuchten Stellen ziemlich dauerhaft, im jüngern Alter weiß, und schön gewässert, hernach wird es bräuner, sehr hart, ungemein zähe, und daher zu verschiedenen Geräten, als Mühlkämmen, Schlitten, Chaisen, kleinen Molden, Pflügen, Eggen und dgl., so viel ausstehen müssen, überaus bequem. Besonders wird es seiner Festigkeit und Zähigkeit wegen von Wagnern, Stellmachern und verschiedenen Künstlern, zu allerley Werzeugen gesucht. Es empfiehlt sich auch dadurch vorzüglich, daß es nach dem Verarbeiten ein weißlichgelbes, geflammtes Ansehen erhält, zuweilen schöne Adern zeigt, und nicht leicht Risse bekömmt, wodurch es sich zu allerhand physikalischen Instrumenten und solchen Sachen schickt, die zwar fein, aber zugleich auch stark seyn sollen. Im Unterholze giebt junges Eschenholz gute Bänder und Raifen, die die Böttcher denen von Birken und Haseln noch vorziehen. Außerdem gehört der Baum zu den besten Kohl- und Brennholzarten. Zum medicinischen Gebrauch liefert der Eschenbaum die Blätter, die Rinde, den Saamen, das Holz und auch Manna. Der aus den Blättern gedrückte frische Saft wird wider giftige Bisse, die

Rinde

Rinde wider Fieber und als ein Harn- und Schweißtreibendes Mittel angewandt. Der rothe, scharfe und bittre Saame, welcher schotenförmig an den Blättern hängt, wird wider die Wassersucht und wider Stein- und Seitenstechen gebraucht. Das Holz ist ein gutes Wundholz, und wird in Dekokten statt des Gayacholzes verschrieben.

Eschlauch, s. Schalotten.

Eschwurz, s. Diptam.

Escolines, ein Burgunderwein von der zweyten und dritten Klasse.

Escots, eine Art weisser oder schwarz gefärbter, fein wollener Zeuge, die hier und dort in Gevaudan gewebt werden. Sie sind fünf Achtel eines Stabs breit und vier bis fünf und dreyßig Stab lang. Sie werden über Nimes und Montpellier ausgeführt.

Esel, Asinus, ein bekanntes Thier, das zwar träge, jedennoch zu allerhand brauchbar ist. Die Thierart trift man mehr in warmen, als in kalten Ländern an. Sie wird von den meisten unter den neueren Naturkundigen, unter das Pferdegeschlecht gerechnet, welchem sie in Ansehung der Hauptkennzeichen sehr nahe komt. Von den Häuten dieser Thiere wird der bekannte Chagrin und die sogenannte Rechenhäute oder Tafeln, imgleichen die Blätter in die Schreibtafeln gemacht. Die Milch von der Eselin wird von den alten und neuern Aerzten wider die Schwind- und Lungensucht verordnet.

Eselchen, s. Asselwurm.

Espagnolett, eine Gattung wollener Droguette, von welcher verschiedene Sorten bey der Handlung bekannt sind. Es giebt darunter geköperte, ungeköperte, auf der einen Seite rauchhärige, und auch auf beyden. Die Zeugart wird, weil sie wohl warm hält, stark verbraucht. Die Espagnolette von Beauvais in Ile de France sind theils glatte, lises, theils geköperte, croises. Die von Chalons sur Marne sind geköpert, fünf Achtel eines Stabs breit, und in der Wolle gefärbt. Die von Darnetal in der Normandie sind auch geköpert, gestreift und dergl.; ihre Breite ist ebenfalls fünf Achtel. Der Zeug wird jetzt auch hier und dort in Deutschland, besonders im sächsischen Erzgebürge, zu Krimmitzschau, im Voigtlande ꝛc. nachgemacht.

Esparagosa, eine von den Sorten der Wolle aus Arragonien, die stark nach Holland verführt wird.

Esparcetsame, Onobrychis, spanischer Kleesame, ist von einer ausländischen Grasart, die hier und dort ein gutes und gedeihliches Futter abgiebt. In unsern Gegenden wird die Art, weil sie etwas schwer zu erbauen, und mehr Zeit und Platz, als die übrigen erfodert, nicht sonderlich gebauet. Aber wo sie mehr im Gebrauch ist, nutzet man sie zum Futter für die Kühe.

Esparto, Stipa tenacissima L., eine Pflanze, die in den spanischen Gebürgen häufig wild wächst, und da zu allerhand Strickwerk wie der Hanf, angewandt wird. Alicante führt davon das meiste aus. Es ist eigentlich eine Art Genist oder Pfriemkraut. Aus diesem Material lassen die Marseiller, Körbe zum Verpacken von allerhand Waaren machen. Auch werden daraus Seile und Stricke für die kleinern Fahrzeuge verfertiget.

Espe, Weißalber, weisser Pappelbaum, Populus alba L., läßt in Ansehung des schnellen Wachsthums fast alle übrigen Baumarten hinter sich zurück. Er treibt einen geraden ansehnlichen, gegen hundert Fuß hohen Stam̃, welcher in einem ganz oder doch ziemlich feuchten Boden nach 25 bis 30 Jahren zu seiner völlig nutzbaren Stärke gelangt. Die Rinde ist aschgrau. Die Blätter sind an geilen Stammlohden ungemein verschieden, an ältern Zweigen aber der Gestalt nach rundlich, etwas zugespitzt, und in verschiedene, zugleich gezackte Einschnitte getheilt, oberwärts dunkel, oder gelbgrün, und unterwärts, besonders an den jungen Trieben, mit einer weissen, festaufsitzenden, dichten Wolle bekleidet; sie geben ihrer Laubkrone ein schön glänzend silberfärbiges Ansehen, und stellen die Baumart zur Zierde der Haine dar. Das gesunde, reife, gleichspaltige, dabey leichte, weiche und zähe Stammholz, welches vorzüglich benutzt wird, ist schön weiß, öfters etwas mehr gelblich, auch zuweilen mit geflamten Adern geziert, und wird deswegen zu verschiedenen Polier- und Lackierarbeiten, als zu Schatullen, Schränken, Brett- und Schachspielen, allerhand Tischler-Drechsler- und Bildhauerarbeit, wie auch anderes Holz damit zu belegen, gesucht. Der daraus geschnittenen, schön weissen, und im Trockenen sehr dauerhaften Bretter bedient man sich zu Täfelung der Zimmer und zu Fußböden. Das junge Holz und die

Aeste

Aeste geben Hopfenstangen und Weinpfäle, die großen Stämme aber sind, weil sie weder reissen, noch sich verwerfen, sondern in der Nässe recht gut halten, tauglicher, als alle andere Holzarten zu Back- und Brunnentrögen. Die Wurzel liefert zuweilen einen überaus schönen Maser, der durch den Aufguß einer mit Scheidewasser gemachten Eisenauflösung, noch um vieles erhöht wird. Obschon übrigens dieser Baum der Leichtigkeit und Weiche wegen, weder Bau- noch Brenn- oder Kohlholz von der bessern Art liefert, so wird er doch hauptsächlich da, wo Mangel am Holze ist, fleißig gezogen, weil man dadurch wüste, unbrauchbare, auch sogar sandige Plätze, wo vorher weder Baum noch Strauch oder Gras zu sehen war, dermaßen bestellen kann, daß sie viel öfterer und geschwinder, als eine jede andere Holzart im Unterholze benutzt werden, und wie die Weiden alle 4 oder 5 Jahr, oder auch jährlich geköpft werden können. In der Apotheken braucht man von diesen Gewächsen die Pappelknöpfe.

Esprit de Vin, heißen die Franzosen eine sehr starke Art Brantweins oder Weingeists, die zu Verfertigung der Fürnisse, zu Bereitung der Arzneymittel, wohlriechenden Geister, Extrahirung der Essenzen, und dgl. gebraucht wird. Man verfertiget davon verschiedene Sorten, die mehr oder minder Geist und Feuer besitzen. Es giebt darunter zwey Drittel, zwey Fünftel, vier Siebentel Geist, halb Wasser, und dgl. Sie sind in Stücken von sechszig Veltes, und die Waare macht, besonders zu Amsterdam, Bourdeaux, Nantes, Cette, Duynkerken und St. Omer einen wichtigen Handelszweig aus. Damit der Weingeist rein und vollkommen sey, muß er durchaus keinen fremden Geruch an sich haben; wenn man ein wenig in die flache Hand gießt, und die Hände reibt, muß der geistige Theil schnell verfliegen, und weder einen Geruch noch Weinöhl, noch auch Phlegma oder Brantwein zurücklassen.

Esquinanthe, s. Cameelheu.

Esquine, s. Chinawurzel.

Esences, Essenzen, in Frankreich allerhand abgezogene starke oder wohlriechende Geister, die theils zum Parfumiren, theils zu Arzeneyen verbraucht werden. Die meisten liefern Cette, Montpellier und Grasse. Auch heißt man

Eſſenz die koſtbarſte Sorte des Tokayers.

Eſtamet, oder *Eſtamette*, ein dicker und ſtarker wollener Zeug, meiſt von eiſengrauer Farbe, ſo beſonders zu Dreux in Ile de France und zu Verdun verfertiget wird. Die erſte Art iſt fünf Viertel des Stabs breit, die andere aber nur drey Viertel. Beyde werden inſonderheit von den Truppen ſtark verbraucht.

Eſta-Palicat, ſind oſtindiſche Halstücher, die die holländiſch oſtindiſche Kompagnie zu Markte bringt. Es ſind acht ſolcher Tücher im Stück, und ſie halten fünf Viertel ins Gevierte.

Eſterlines, ſechs Viertel breite ordinäre ſchleſiſche Leinen, die in Menge nach Cadix gehen.

Eſtopillas, eine Art ſchleſiſcher, böhmiſcher oder ſächſiſcher Batiſtleinen, auch dichter, geſtreifter, oder geblumter Schleyer, die theils roh, theils gebleicht, oder auch gefärbt außerordentlich häufig von Hirſchberg und andern Orten verſchickt werden. Sie ſind ſechs bis ſieben Viertel breit und in Coupons von dreyzehn und einer halben Ele; von dieſen rechnet man viere aufs ganze Stück oder Schock. Die gefärbten ſind ſechs Viertel breit und vier und funfzig Ellen lang. Ihr Abſatz iſt beſonders nach Hamburg, Holland, Spanien und Portugal.

Eſtras, eine Gattung Seide, die man in Languedok gewinnt. Sie iſt nur grob, daher ſie bloß zu halbſeidenen Tapeten verarbeitet wird.

Eſula, ſ. Wolfsmilch.

Eſſig, acetum, eine jede Feuchtigkeit, die vom Gähren zu einer Art von Fäulniß übergegangen und ſauer geworden iſt. Der Nutzen dieſes Artikels iſt ſehr ausgebreitet; er wird zu unzähligen Bedürfniſſen in der Haushaltung, Arzneykunſt, der Künſten und Manufakturen verbraucht. Die gemeinſten Sorten ſind der Wein- und Biereſſig. Der Biereſſig wird faſt aller Orten in Deutſchland, vorzüglich da, wo viel Bier gebrauet wird, verfertiget. Es giebt weiſſe und braune Sorte, von welchen die erſtere die beliebteſte iſt. In den Seeſtädten, beſonders zu Hamburg und Altona, in Frankreich und Holland giebt es viele Eſſigbrauer, die dieſen Artikel in groſſer Menge verfertigen. Der hamburger Biereſſig iſt in Fäſſern von zwey und dreyßig Stübchen; ſeine Preiſe aber nach der Güte und Stärke

deſſelben verſchieden. Der Eidereſſig nimmt unter den Eſſigſorten auch eine anſehnliche Stelle ein; er wird in groſſer Menge in England, Frankreich und Holland verfertiget, und in alle Gegenden der Welt verführt. Der franzöſiſche Eidereſſig kommt in Oxhöften von fünf und ſechszig hamburgiſchen Stübchen zum Handel. Weineſſig wird in allen Weinländern häufig gemacht, beſonders in Frankreich. Der berühmteſte und vorzüglichſte iſt der von Orleans. Der franzöſiſche Weineſſig wird in erſtaunlicher Menge nach Norden ausgeführt. Das meiſte liefern Bourdeaux, Nantes, Rochelle, und St. Malo. Er kommt in groſſen Fäſſern oder auch in Tierçons zum Handel. Der vorzüglichſte iſt der, welcher recht ſtark, ſchön klar und helle iſt. Auch die Rheinländer und mehrere Gegenden in Deutſchland liefern vielen und guten Weineſſig. In den Apotheken und Materialläden werden aus dem einfachen Eſſig noch vielerley andere bezoardiſche, Purgier- Stärk- und mehrere Arten Eſſige zuſammengeſetzt. Von Toiletten- und wohlriechenden Eſſigen liefert Paris wohl hundert verſchiedene Sorten. In der Haushaltung ſind der Himbeer- Erdbeer- Hollunderblüt- und dergl. Eſſige von gutem Nutzen, nicht weniger die Obſteſſige. Aber alle Eſſige ohne Ausnahme wollen wohl gewartet ſeyn, und man muß dieſe Waare an reinlichen Orten halten; denn ſonſt ſchlägt ſie leicht um, und verdirbt.

Etaires, eine Art flandriſcher Leinen oder Tiſchzeuge, die über Merville zum Handel gebracht werden. Sie ſind zehn bis ſechszehn Viertel breit, und gehen ſtark nach Ryßel, Rouen, Paris und ſo weiter.

Etamin, *Etamine*, eine wollene Zeugart, die Leinwandartig gewebt wird, und wovon es vielerley Gattungen giebt. Die Kette dazu wird von Waſchwolle, der Einſchlag aber von Fettwolle genommen. Es giebt auch halbſeidene, wo die Kette von Seide und der Einſchuß von Wolle, bald die Kette halb Seide und halb Wolle, der Einſchuß aber ganz Wolle iſt. Sie haben nach ihrer Beſchaffenheit noch verſchiedene Beynamen, die hiernach erklärt werden.

Etamine Batavia, ſind viereckigt geſtreifte wollene Etamine, die beſonders zu Rheims gewebt werden. Die Stücke ſind zwey und dreyßig Stab lang.

Etamine buratée, auch Burat à gros grains, eine Art ganz wollener, braun und weiß viereckigt gestreifter Etamine, so ebenfalls in Champagne verfertigt wird. Man macht sie jetzt auch zu Agen und Bagneres. Sie sind neun Sechszehntheil eines Stabs, und werden zu Manns- und Frauenskleidern verbraucht.

Etamine bluteau & bouillon, ein beuteltuchartig gewebter, durchsichtiger Zeug, der zum Durchlassen des Mehls, zum Filtriren flüssiger Sachen und dergl gebraucht wird. Man nimmt aber diesen Zeug auch zu Wimpeln auf den Schiffen, und die Matrosen gebrauchen ihn zu Leibgürteln. Die Bluteaux oder Bouillons werden von siebenerley Breite gewebt, und die Sorten durch Nummern unterschieden. Nro. 6. ist einen viertel Stab breit; Nro. 9. einen drittel Stab; Nro. 13. einen halben Stab und einen Zoll; Nro. 15. dre Achtel Stab; Nro. 18. fünf Zwölftel; Nro. 20. sieben Zwölftel; Nro. 30. fünf Achtel des Stabs. Eine jede von diesen Gattungen zerfällt wieder in feine, mittel und ordinäre Art. Die Länge der Stücke ist funfzehn bis sechszehn Stab. Ob es gleich eine wohlfeile Waare ist, so macht sie doch für Frankreichs Zeugmanufakturen einen wichtigen Zweig aus; es gehen große Parteyen davon nach dem Auslande, besonders in die deutschen Provinzen über Lyon ꝛc.

Etamine cadrillée, viereckigt gestreifter Etamin, so in verschiedenen Gegenden von Bigorre, gewebt und in Béarn und Gascogne abgesetzt wird. Er ist neun Sechszehntheil des Stabs breit.

Etamine camelotée, ein kamelotartiger Etamin, wird meistens weiß gewebt, und hernach im Stück schwarz gefärbt. Die beste Sorte dieser Zeuge liefert Nogent-le-Rotrou in Perche, Mans und Lude. Sie sind einen halben Stab breit, und fünf und dreyßig bis vierzig Stab lang. Der Absatz erstrecket sich nicht nur nach allen Gegenden von Frankreich, sondern auch nach Italien, Spanien und den Kolonien.

Etamine châinée, eine Gattung dieser Zeuge, die besonders zu Rheims verfertigt wird. Die Kette bey dieser ist stärker, als an den andern. Die Stücke halten zwey und dreyßig Stab.

Etamin façon de crépon, ist ein ganz seidener doppelter Etamin, so besonders zu Alençon gewebt wird. Er

ist

ist einen halben Stab breit, und dreyzehn bis funzehn lang.

Etamine forte, welche Gattung auch Crepon d' Angleterre, oder *Etamine jaspée* genannt wird; bey dieser ist der Einschuß Wolle, und die Kette halb von eben so gefärbter Wolle, halb Seide von einer andern Farbe, welches macht, daß der Zeug auf Jaspisart spielt. Diese Sorte ist drey Viertel bis sieben Achtel breit, und wird zu Amiens, Angers und Alencon gewebt; das meiste davon wird zu Toulouse, Bayonne und in Guyenne abgesetzt. Die gangbarsten Farben sind weiß, schwarz, und scharlachroth. Es ist nach Spanien und Nordamerika ein willkommner Artikel.

Etamine foulée, gewalkter Etamin, gehört eigentlich unter die tuchartigen Gewebe. Der Zeug ist ganz von Wolle, und geht, wenn er vom Stuhle komt, durch die Walke; hernach wird er gefärbt, und nachdem mit dem Rahmen ein Strich gegeben worden, genoppt und heiß gepreßt. Durch diese Behandlung wird er stärker und rauher, als die übrigen. Diese sind in Stücken von vier bis fünf und dreyßig französischen Ellen.

Etamine glacée, Glanzetamin, eine Art sehr leichten und glänzenden Etamins, dessen Einschuß von natürlicher Wolle, und die Kette von doppelter Seide gemacht wird. Er ist einen halben Stab breit, und zwey und dreyßig lang. Man macht dergleichen auch zuweilen von lauter Seide. Sie werden zu Amiens gemacht.

Etamine Indienne, ein seidener ostindischer, etaminartig gewebter Zeug, den die Franzosen zum Handel bringen. Er ist Sechszehntheil breit, und zwey und einen halben Stab lang.

Etamine naturelle, natürlicher Etamin, hat seinen Namen daher, weil er von ungefärbter Wolle, so wie man sie von den Schaafen abnimmt, verfertiget wird. Rheims liefert diese Sorte.

Etamine rase, geschorener Etamin, so besonders zu Agen in Guyenne verfertiget und in Menge in und außer Frankreich abgesetzt wird. Auch Bagneres liefert viel dergleichen Rases die zwey und drey Viertel Pans breit sind.

Etamine rayée, streifigter Etamin, ist mit Streifen, die der Länge nach laufen, versehen, und wird nur zu Rheims gemacht. Die Stü-

Siam fallen; denn man hält dafür, daß diese dem Gelbwerden weniger unterworfen sind, als die übrigen. Die ostindischen Zähne sind viel kleiner als die, so man aus Afrika erhält; diese letzteren haben öfters eine Länge von 10 bis 12 Fuß, und wiegen dreyhundert auch wohl mehr Pfund im Gewicht. Die ceylonischen sind nicht über drey bis vier Fuß lang und halten selten über sechszig Pfund. Das Elfenbein wird bekanntlich von Tischlern, Mahlern, Drechslern und andern Künstlern zu allerhand feinen Arbeiten angewandt. Hierzu wird besonders solches verlangt, das vollkommen weiß, ohne Flecken ist, und wenig sichtbare Fibern hat. Auch in Apotheken wird vom Elfenbein Gebrauch gemacht. Man zieht diese Waare vornämlich von London, und handelt sie nach Centnern. Die theuersten sind die, deren zwey auf einen englischen Centner gehen, die wohlfeilsten aber, wo fünf, sechs auch wohl mehrere darauf gehn. Mit Elfenbeinarbeiten treiben Dieppe, Venedig und Nürnberg, einen wichtigen Handel. Die Apotheker und Materialisten führen nicht nur das Elfenbein in Stücken, sondern auch das geraspelte, Rasura eboris, das gebrannte Elfenbein und s. w. Das gegrabene Elfenbein, Ebur fossile, so hier und dort unter der Erde hervorgezogen wird, setzt Herr von Linnee unter die holzähnliche Erdarten. Dieses wird mehr seiner Seltenheit, als seines sonderlichen Nutzens wegen geachtet.

Elheabad, eine Gattung Cassas, oder baumwollener Zeuge, welche die dänisch Asiatische Gesellschaft von Trankebar nach Europa bringt. Sie sind sechs Viertel breit, und sechs bis sieben und zwanzig kopenhagener Ellen lang.

Elixir, Elixirium, in den Apotheken eine Mischung von Extrakten, Oehlen und Harzen, die in Weingeist aufgelöst werden, und worunter oft noch allerhand starke und geistige Substanzen kommen. Man hat solcher gar vielerley in den Apotheken, die ihre besondern Namen haben.

Elsaßische Weine, sind leichte weiße oder rothe Weine, die in der Provinz gleiches Namens gewonnen und über Strasburg in die benachbarten Länder verführt werden. Die beliebtesten sind, welche man in Frankreich Gentils nennet, und die in Oberelsaß gezeugt werden, beson-

sonders der berühmte Strohwein. Der gröſste Theil geht nach Deutschland und der Schweitz. Die Oerter, welche vorzüglich gute Sorten dieser Weine zeugen, sind Turingheim am Eingange in das St. Gregoriithal an der Fecht; Sulz, Ehenheim, Weissenburg, Bischofsheim ꝛc.

Elsebeerbaum, Crataegus torminalis, wächst gern in einem tiefen, schattichten Boden, z. B. auf Wiesen zwischen Gebürgen, vorzüglich im Oestreichischen und den angränzenden Ländern, wo die Art von den Landleuten besonders ihrer Früchte wegen unterhalten wird. Sie hat einen ansehnlichen, 20, 30, bis 50 Fuß hohen Stamm, der mit einer glatten, bräunlichten Rinde umzogen ist, die im Alter rissig wird. Die Früchte, welche in Gestalt länglichtrunder, glänzendbrauner Beeren zum Vorschein kommen, und mit weissen Punkten gezeichnet sind, werden zwar im September schon reif, können aber erst spät, nachdem sie mürbe und weich geworden, gleich den Mispeln, welchen sie auch am Geschmacke gleichen, genossen werden. Da es zu der Zeit schon an Abwechslung von Obste fehlt, so kommen sie eben recht gelegen. Man kann sie auch mit Zucker einmachen, oder wie einen eingekochten Saft benutzen; jedennoch bleiben sie in jedem Falle etwas zusammenziehend, und können daher als ein gutes Hausmittel gegen den Durchfall dienen. Außerdem kann man auch daraus einen guten Brantwein und Essig verfertigen. Das Holz, als der nützlichste Theil von diesem Gewächse ist weißgelblich, öfters auch etwas mehr bräunlich, dabey aber nicht nur ungemein fest und hart, sondern es hat auch noch die gute Eigenschaft, daß es sich weniger als anderes Holz verwirft, und sich daher sehr wohl bearbeiten läßt. Es wird insonderheit zu musikalischen Instrumenten, Schränken, Handgriffen, Spindeln, allerhand Bildhauer- und Drechslerarbeiten, wie auch von Kunsttischlern und Mechanikern sehr geschätzt. In manchen Ländern nennt man diesen Baum auch Adlerbeerbaum und die Früchte Adlerbeeren.

Emailwaaren, sind allerhand Arbeiten von Schmelzglase auf Gold, Silber und Kupfer, die hier und dort die Gold- und Silberarbeiter verfertigen. Die Bijouteriehändler handeln damit. Email in Masse für die Gold- und Silberarbeiter und Emaillirer erhal-

ten wir besonders aus Nevers in Frankreich und aus Venedig.

Emertis, sind ostindisch baumwollene Zeuge, welche die Dänen zum Handel bringen. Die mitteln Sorten halten zwanzig bis ein und zwanzig Ellen in die Länge, und eine Elle und drey Achtel in die Breite; von den feineren giebt es, die neun und zwanzig bis neun und zwanzig und eine halbe lang, und eine und neun Sechszehntheil bis fünf Achtel breit, ferner, die sieben und zwanzig und eine halbe, bis acht und zwanzig und eine halbe lang, und eine und sieben Sechszehntheil bis sechs Viertel kopenhagener Elle breit sind; dergl. sechs und zwanzig, bis sechs und zwanzig und eine halbe lang, und eine und drey Achtel bis sieben Sechszehntheil breit; endlich auch solche, die acht bis neun und zwanzig Ellen in die Länge und eine und fünf Sechszehntheil in die Breite messen.

Emplastrum, s. Pflaster.

Encloistre, ein weisser Wein aus Poitou, der nach Pipen gehandelt, und über Chatelleraut verführt wird.

Endivien, Gänsezunge, Endivia, Scariola, ein bekanntes Kraut, das bey uns in den Gärten gezeugt, und theils in der Küche, theils in der Medicin verbraucht wird. Man hat dessen besonders zweyerley Arten: die eine großblättericht, die andere klein und schmal blättericht.

Engelsberger Leinen, sind sieben Viertel breite deutsche Leinen, die in und um den Ort gleiches Namens gewebt und häufig über Hamburg und Amsterdam abgesetzt werden. Die Stücke halten vier und achtzig Ellen in die Länge.

Engelsüß, Steinlakriz, Süßfahrenwurz, Polypodium, filix arborum, ein wildes Kraut, das an den Stämmen alter Bäume, und an den Wurzeln der alten Eichen, Buchen und Tannen wächst. Die Wurzel ist haaricht, von außen schwärzlich, inwendig aber grün, und von süßem, wiewohl zusammenziehendem Geschmack. Die Wurzel wird als ein eröffnendes Mittel in der Medicin gebraucht.

Engeltrank, Wohlverley, Arnica, eine Art Doronicum, oder Kraut mit Blättern, die dem Wegerich gleichen; es hat gelbe runde Blumen, und die Wurzel einen scharfen und bittern Geschmack. Das Kraut samt den Blumen wird innerlich und äußerlich

lich in der Medicin gebraucht.

Engelwurz, s. Angelika.

Englisch Braunroth, s. Braunroth.

Englische Erd- und Steinmanufakturwaaren, bestehen aus einer großen Menge und Verschiedenheit von Cameen für Kabinetter, Einfassungen in Ringen, Armspangen und dgl. im feinsten Antikengeschmack, und von Porcellain bisqué, so in Farbe, Härte und Schönheit dem ächten Onix gleich kommt. Ferner, aus allerhand Intaglio's zu Pettschaften und Ringen, ebenfalls nach antiker Form und von der schönsten modernen Granierarbeit in Basalt, welcher zum Probierstein der Metalle dienlich ist, am Stahl Feuer giebt, eine Polirung wie der wirkliche Bandstein hat, und ebenso wie jener, im Feuer und in der schärfsten Säure ohne Schaden bleibt; nicht weniger, Bas-reliefs, hauptsächlich von klassischen Subjekten, von den größten Künstlern geformt, alle in feinem Porcellain bisqué, einige mit, andere ohne Grundfarbe, und von unterschiedlicher Gestalt und Größe. So auch Medaillons von Köpfen berühmter Männer, sowohl alter, als neuer Zeiten, in Ordnungsfolge, auch untereinander gemischt, Büsten, Statuen, und Animalien in Basalt. Lampen und Armleuchter, Vasen und Tripoden zu Auszierungen in antiker Form mit Bas-reliefs, vollkommen gearbeitet, und zwar sowohl in Basalt, als in Nachahmungen von Jaspis, Porphyr, Kiesel- und andern Steinen, mit eingebrannten Malereyen nach Art der alten etruscischen Vasen, und im besten griechischen Geschmack. Schreibzeuge von unterschiedlicher Gattung nach einer neuen und philosophischen Zusammensetzung. Und endlich noch eine Menge anderer zum Gebrauch oder zur Zierde dienlichen Artikel. Eine der vorzüglichsten Manufakturen in dieser Art ist die von Josiah Wedgvvood zu London. Diese macht ansehnliche Versendungen an Höfe, Kunstliebhaber u. s. w.

Englisch Salz, Epsom Salz, Sal anglicum, ein mineralisches, und zwar vitriolisches Mittelsalz, das zu seinem Grundwesen die Kochsalzerde hat, und ohne Brand und Zischen über dem Feuer zergeht, und übrigens auf der Zunge einen bittern Geschmack hinterläßt. Man bringt diesen Artikel in zarten, weis-

sen und glänzenden Kristallen aus England, und zwar in Fässern von vier bis fünf Centnern. Anfänglich wurde das ächte aus den mineralischen Wässern zu Epsom verfertiget; jetzt aber wird es auch in und um London, und anderwärts in Menge nachgemacht. Man bedient sich dazu der Schwefel- und Vitriolsäure, die durch gewisse Handgriffe mit einer gemeinen Salzlauge verbunden wird. Diese Waare wird in Apotheken häufig verbraucht.

Englisch Steingut, white flintware, oder fine Ware, Biscuit und Stoneware, eine Art englischer Fayance, die in ausserordentlicher Menge um Worcester, Burslem, Newcastle und Derby verfertiget und hernach bey ganzen Schiffsladungen verführt wird. Es ist eigentlich eine undurchsichtige Töpferwaare, die im Feuer bis zum Zusammensintern, und auf der Oberfläche bis zum Verglasen gebracht worden. Man mischt zu dem weissen, geschlemten Pfeifenthone, calcinirte, kleingestoßene, und fein gesiebte Feuersteine oder Quarze. Nach dem Brennen wird das gelbe Steingut mit einer schwefelgelben Glasur überzogen, oder auch mit Golde, mit einer hochrothen Farbe von Eisensafran, oder mit blauen, grünen und schwarzen Farben bemahlt, auch manchmal mit Abdrücken von Kupferstichen geziert u. dgl. Um die Farben gehörig einzubrennen, wird die Waare aufs neue in den Ofen gebracht. Burslem eine kleine Stadt am Ursprunge der Trent, ist wegen dieser Manufaktur sehr berühmt. Das meiste von dieser Waare geht nach den deutschen Seestädten, besonders nach Hamburg, Altona, Lübeck, Bremen und nach Norden. Man macht den Artikel auch hier und dort in Deutschland, besonders in Böhmen nach, aber das englische Steinzeug hat in Ansehung der schönen und feinen Form, der leichtern Masse, und auch der Preiswürdigkeit, große Vorzüge.

Englisch Zinn, s. Zinn.

Entoilage, eine Art Zwirn- oder Nesselgarnspitzen, die in Frankreich, besonders in der Normandie zu Bayeux, Dieppe und anderwärts verfertiget und häufig ausgeführt werden. Dergleichen Entoilagearbeiten, sowohl an breiten als auch an schmalen Spitzen, Garnituren und Besetzungen auf Röcke und Kleider, werden jetzt in verschiedenen Orten des sächsischen

Erz-

Erzgebürges, vorzüglich zu Annaberg, Buchholz und Schneeberg häufig gemacht. Der Absatz dieser Waare, insonderheit auf den Messen ist beträchtlich.

Entre-deux-Mers, heißt man in Frankreich die Weine und Brantweine, welche aus den Gegenden um Rochelle und Bourdeaux zugeführt werden. Diese Benennung gilt besonders zu St. Omer, wo vornämlich zu Kriegszeit ein großer Handel mit den beyden vorgenannten Artikeln getrieben wird.

Entrefins, im französischen Tuchhandel die Mittelgattung der Tücher, welche zwischen den feinen und ordinären mitten in steht.

Entre-larges, zu Landerneau eine Gattung Creas, welche einen halben Stab breit liegt, und häufig nach Spanien ausgeführt wird. Die Stücke halten funfzig französische Ellen, daher man sie auch Demicents nennt. Man erhält sie in Ballen von vierhundert Ellen.

Entzian, Enzian, Gentiana. Unter diesen Namen führen die deutschen Apotheken die Wurzeln von zwey verschiedenen wilden Alpenpflanzen, davon ist die erste: der große oder gelbe Enzian, Gentiana lutea L., so auch Bitter- und Fieberwurzel genannt wird: und die andere: der große roth- oder gelbblumige gedüpfelte Enzian, Gentiana major purpurea. Die Wurzeln von diesen beyden ansehnlichen staudigen Alpengewächsen haben einerley Gestalt, Farbe und Eigenschaften, und sind von jeher ohne Wissen und Untersuchung abwechselnd die eine für die andere geführt worden. Unsere Apotheken und Materialisten erhalten davon jährlich ansehnlichen Vorrath aus etlichen Gebürgsgegenden, wo sie von jungen Pflanzen auf den Höhen und Abhängen der Berge, nicht aber in den tiefen Thälern gesammelt werden sollen. Auf der Oder herunter gehen aus den carpathischen Gegenden viele tausend Pfund davon nach den nordlichen Ländern. Die trocknen Wurzeln sind ohne merklichen Geruch, lang und eines starken Daumens dick, äußerlich braun, innerlich gelbröthlich, und am Geschmack einfach, etwas schleimig und überaus bitter, dabey etwas zusammenziehend. Die guten und recht kräftigen müssen fest, glatt und schwer seyn; hingegen die leichten, schwammichten und runzlichten taugen nicht. Ihr Gebrauch in der Medicin ist stark. Man bereitet auch daraus in Steyermark

ermark einen Brantwein, der weit und breit verführt wird.

Envelopen, eine Art Frauenmäntel mit Kappen von allerley Schnitt und Stoff. Die Galanteriehändler führen davon ganz fertige, gefütterte, und ungefütterte, taffentne, mussolinene, atlassene und so w.

Enversins, sind grobe wollene Serschen, die in Champagne, besonders um Suippes und Châlons an der Märne gewebt werden. Man heißt sie auch Serges de saint Nicolas. Es giebt ihrer von verschiedenen Gattungen und Preisen. Einige haben neunhundert Kettenfäden andere zwölfhundert und s. w. Sie sind drey Viertel eines Stabs breit.

Epheu, Eppich, Wintergrün, Hedera helix, L., ein Gewächs von zweyerley Art, wovon die eine bey uns schlechtweg diesen Namen führt, die andere aber fünfblätterichter Epheu, oder wilder Wein genannt wird. Das Gewächs überhaupt kömmt besonders in Wäldern herfür und treibt aus seinen Aesten Fasern und Wurzeln, mit welchen es sich an die umher befindlichen Bäume anhängt; und solchen viel Nahrung entzieht. Die Blätter, so auch im Winter bleiben, sind eckigt und glatt; hierauf folgen schwarze, oder schwarzblauliche Beeren, die den Wachholderbeeren ähnlich sind. Die erstere Art wächst sowohl wild, als in den Gärten; die andere aber nur in diesen letzteren. In den Forsten hat man dieses Gewächs nicht gerne, weil es den Bäumen den Saft entzieht; aber in Ziergärten nimmt man zu Bekleidung der Lusthäuser, Spaliere und dgl. seines dichten Ueberzuges, und der immergrünenden Blätter wegen gar vorzüglich. Das Holz davon ist fasericht, weiß, weich, oft mit maserichten Stellen gezeichnet, und taugt insonderheit Messer darauf zu poliren. Die jungen Ranken samt den Blättern können zum Gerben genutzt werden. Von alten Stämmen erhält man in wärmeren Gegenden, auch noch in der Schweiß, das durchsichtige gelbe Epheuharz, Gummi Hederae, welches in kleinen Stücken einer dicken Bohne groß, besonders aus Languedok zur Handlung gebracht wird. Dieses letztere wird in Apotheken als ein Heilmittel gebraucht.

Eppich, Wasserpeterlein, Schreckkraut, Apium palustre, oder vulgare, Eleoselinum, Palu-da-

dapium, iſt ein Kraut, das an ſumpfichten Orten gar gerne unter den Bachbungen wächſt. Es hat einen grünen, hohlen Stengel, der auf anderthalb Fuß hoch wird und große Blätter hat, die unſern Peterſilien nicht unähnlich ſind. Die Wurzel iſt lang und faſericht. Dieſe und der Saame werden in der Medicin gebraucht.

Epſomſalz, ſ. Engliſchſalz.

Equiſetum, ſ. Pferdeſchweif.

Erba Oricella, in Sardinien und ganz Italien die Orſeille.

Erbſen, ſind bekannte Hülſenfrüchte, mit denen nicht nur überhaupt, ſondern auch beſonders in den Seeſtädten ein anſehnlicher Handel getrieben wird. Polen, Frankreich und Sicilien ſchicken von dieſem Artikel viele hundert Schiffsladungen aus. Die erſtere Art geht beſonders über Danzig, Königsberg und Elbing nach Holland und England, ja ſogar nach Indien. Die polniſchen Erbſen ſind von dreyerley Gattung und beſtehen aus weiſſen Früherbſen, welche groß, rein und dünnſchälicht ſeyn, auch ſich wohl kochen laſſen müſſen; in weiſſen Späth- oder Futtererbſen; dieſe, weil ſie meiſt klein und unrein ausfallen, werden gemeiniglich nur zur Viehmaſt genutzt. Endlich in grauen Erbſen, wovon die beſte Art rein und dünnſchälicht iſt, und zur Speiſe fürs Schiffsvolk dient; dieſe wird in großer Menge nach Hamburg, Lübeck, Bremen und Holland verſchifft. Eine ſchlechtere Sorte, die auch wohlfeiler iſt, wird zum Futter des Viehes angewandt. Auch Stralſund in Pommern, und Emden in Oſtfrießland ſchicken viel von dieſer Waare aus. Sie wird in unſern Seeſtädten nach Laſt oder Scheffel gehandelt. Frankreich führt inſonderheit über Havre de Grace und Saumur eine Menge grüner und auch weiſſer Erbſen aus. Hier werden ſie zu hundert und vier Boiſſeaux gehandelt. Sicilien liefert ſehr viel Erbſen zum Handel. Die Gattung, welche Ciceri bianchi, oder weiſſe Kichern heißt, wird vorzüglich geſucht. Eine andere, die hier Dente di vecchia, alter Weiberzahn, genannt wird, iſt viel ſchlechter, und gilt nur die Hälfte, was jene koſtet. Der Artikel wird in Sicilien wie das Getraide, nach Salme gehandelt. Bey dem Einkauf dieſer Waare muß man wohl Acht haben, daß ſie nicht gequellt, ſondern fein trocken und dürre ſey.

Erdbeerbaum, arbutus unedo, comarus, dieſer immergrünende Baum hat ſeinen Namen von der Aehnlichkeit, die ſeine Früchte mit den bekannten Erdbeeren an ſich haben. Seine rundlichten Blätter ſind ringsherum wie eine Säge zerkerbt, und die Blätter in der Mitte mit einer rothen Ader durchzogen. Die Frucht iſt fleiſchigt, und dem Aeußerlichen nach, einer Erdbeere ſehr gleich, aber von ſtrengem und ſaurem Geſchmack. Die Wurzel wird in der Medicin, ſo wie auch das Laub, die Rinde und Frucht gebraucht.

Erdbeerkraut, fragaria, trifolium fragiferum, iſt ein bekanntes Kraut, mit einer faſichten Wurzel, und weiſſen fünfblätterichten Blumen, worauf Früchte folgen, die ein weiches, eßbares und geſundes Fleiſch enthalten. Die Apotheken haben hiervon verſchiedene Zubereitungen und Mittel.

Erdepheu, ſ. Donnerrebe.

Erdflachs, ſ. Asbeſt.

Erdnuß, Erdkaſtanien, Bulbocastanum, ein Gartengewächs, das unter die Kerbelarten gehört. Es hat fleiſchigte, knollichte Wurzeln, die auswendig ſchwärzlicht, inwendig aber weiß ſind, und faſt wie Kaſtanien ſchmecken. Solche werden im Frühjahr geſammelt, ehe noch das Kraut ſchieſſet, und verſpeiſet. Man hält ſie für ſehr nahrhaft. Der Saame wird in der Medicin gebraucht.

Erdpin, Schlagkräutlein, Erdkiefer, Erdweyrauch, Chamaepitys, Teucrium Chamaepitys, herba arthritica, herba apoplectica, Iva arthritica, eine jährliche Pflanze, die im leichten, ſandigen, auch erhabenen, ſteinigen, warmen Boden überaus wuchert. Thüringen hat ſie beſonders häufig, auf hohen, magern, ſandigen, ſteinigen, trockenen Feldern und ungebauten Höhen um die Weinberge, woher auch ein großer Theil des nordlichen Deutſchlands und andere Gegenden außerhalb demſelben damit verſorgt werden. Ihre feine zaſerige Wurzeln breiten ſich faſt Spannenlang im Sande aus, und bringen eine Menge von geſtreckten, äſtigen, feinen Zweigen, die im Julius und auch noch im Auguſt gelbe Blumen haben. Der Geruch der friſchen Pflanze iſt durchdringend balſamiſch, angenehm harzig, und der Geſchmack ſcharf, bitter und etwas doch gelind zuſammen-

menziehend. Die Pflanze selbst ist rauch, und beym Anfühlen etwas klebrich, aber recht wohlriechend, auch daß die Hände den Geruch eine Weile behalten, sonst ist sie auch zuweilen staubig und sandig. Man trift sie zuweilen in den Läden ganz schwarz, zerkrümmelt, verlegen und schimmlich an; diese ist zu verwerfen. Sie wird wegen ihren auflösenden, eröffnenden, reinigenden und stärkenden Wirkungen viel in der Medicin gebraucht.

Erdrauch, Taubenkropf, Acker- und Feldraute, Taubenkörbel, Krätzkraut, fumaria officinalis L., diese sehr gemeine deutsche Sommerpflanze, welche vornämlich in einem Mittelboden, zuweilen in den Winterfeldern, Küchengärten und auf den Fruchtstücken, auch auf andern Ländereyen als ein Unkraut wuchert, zuweilen aber kaum Spannenhoch wächst, ist weich und saftreich bis nach ihrer Blüte, so daß sie zum Auspressen des Saftes ganz zusammen gestoßen werden kann. Ihre Stengel werden in fruchtbarem Boden ein bis zwey Fuß lang. In gewissen Jahren findet sich die Pflanze nach der Bestellungsordnung zeitiger, später und häufiger, als in andern, und zwar vom April bis durch den September. Die Apotheker bedienen sich sowohl des frisch gesammelten, blühenden Erdrauchkrautes, in den Frühlingsmonaten, um den Saft daraus zu pressen, als des trockenen zu andern Arzneyen, unter den Namen Herba und summitates fumariae, ohne die geringe und zaserige Wurzeln, welche ohne Geruch befunden werden.

Erdschwarz, fr. noir de Terre, eine Art Kohlen, die man in der Erde findet, und wenn sie fein zerrieben worden sind, von den Malern zur Al fresco malerey angewandt werden.

Erdwürmer, s. Regenwürmer.

Erigerum, s. Kreuzkraut.

Erinaceus, s. Igel.

Eringii radix, s. Mannstreu.

Erlenbaum, Erle, Alnus, auch Betula alnus L., ein bekannter Sumpf- oder Wasserbaum, von sehr schnellem Wuchse und nicht geringem Nutzen, der besonders in feuchtem Boden, oder wo seine häufigen Wurzelzweige überschwemt werden können, am liebsten wächst, auch sich allenfalls mit bloßem Sande, wenn solcher nur nicht ganz trocken ist, behilft. Man

fin-

findet dieſe Baumart vorzüglich an den Ufern der Ströhme, Teiche und dgl., wo ſie ſich ungemein vermehrt, und zugleich dadurch einen der wichtigſten Dienſte leiſtet, daß ſie das Erdreich mit ihren weit um ſich greifenden Wurzeln verbindet, und dadurch das Einreiſſen der Gewäſſer und das Wegſpühlen der Ufer verhindert. Wenn er zu Bau- oder Nutzholze gezogen wird, ſo ſtellt er in 40 bis 50 Jahren, einen geraden, 30 bis 60 Fuß hohen Stamm vor, der jedoch nur ſelten über ſechszehn bis zwanzig Zoll dick wird. Die Blätter ſtehen wechſelsweiſe an den Zweigen, ſind breit und mit runden Zähnen eingekerbt. Die Blüte der männlichen Bäume iſt bräunlich und walzenförmig, die der weiblichen beſteht in kleinen kegelförmigen, anfangs dunkelrothen, hernach grünen, ſchuppigen Zäpfgen, die im September oder October Samen bringen. Die Rinde iſt bey jungen Erlen aſchgrau und glatt, wird aber mit dem zunehmenden Alter bräunlicher, und bekömmt äußerlich Riſſe. Das Holz, welches röthlich von Farbe, ziemlich hart, fein und glatt iſt, und ſich nicht verwirft, wird von Tiſchlern, Drechslern, und verſchiedenen Künſtlern zu allerley Geräte geſucht, indem es ſich ſehr gut ſpalten, hobeln und zuſammenleimen läßt; beſonders taugen die gemaſerten Wurzeln, welche nach Herrn Duhamels Verſicherung die Beitze und den Glanz des Ebenholzes annehmen, zu eingelegten Arbeiten ſtatt des Nußbaumholzes. In feuchter Witterung, und im Trockenen kann es ſich nicht lange halten, hingegen wo Röſte zu Waſſergebäuden und Mühlen zu legen, bey Dämmen, Brunnenröhren, allerhand Waſſergefäſſen, Mollen, Bergtrögen, Düngerbehältern, und überhaupt wo es ſtete Feuchtigkeit giebt, da iſt der Gebrauch des Erlenholzes durch ſeine Unverweßlichkeit bekannt; nur muß man den zum Bauweſen beſtimmten Stämmen, ſobald, als ſolche gefällt worden ſind, des ſogenannten rothen Wurms, und der Stockung wegen, den Splint ablöſen. Im Unterholze, worinne es alle 15, 20 bis 25 Jahre abgetrieben werden kann, giebt es vortrefliche Weinpfähle, Hopfenſtangen, und ein ſehr gutes Brennholz, das vor vielen andern Arten beſondere Vorzüge beſitzt, weder viel platzet, noch raucht, und alſo zum Brennen auf Kaminen am beſten taugt.

Die

Die Kohlen, ſo davon gebrannt werden, geben ein vorzügliches Büchſenpulver, und ſind den neueſten Erfahrungen zufolge, bey Bergwerken und Glashütten ſehr vortheilhaft zu gebrauchen. Die Rinde, Blätter und jungen Zweige oder Knoſpen und Saamenbehältniſſe dienen den Lederbereitern, wie auch den Färbern; die letzteren, nicht weniger die Hutmacher und Schuſter verfertigen damit ein gutes Schwarz, oder Dinte, und nehmen ſolche anſtatt der Gallapfel, um den Eiſentheilchen die ſchwarze Farbe zu geben. Die friſchen Blätter finden in der Medicin ihre Anwendung.

Ermines, engliſche wollene Zeuge von allerley Farbe, die beſonders nach Spanien und Portugal gehen. Sie halten 45 Yards in die Länge und 4/4 in die Breite.

Ermländiſche Leinen, ſind weiſſe ordinäre Leinwanden, die im Biſthum Ermeland gewebt, und inſonderheit über Königsberg nach Holland u. ſ. w. ausgeführt werden. Sie ſind 22 bis 24 Zoll nach königsberger Maaß breit, und gegen vierzig Ellen lang. Sie ſind in Rollen, deren drey aufs Schock gehen. Das Schock hält 120. preuſiſche Ellen. Sie gelten 12 bis 24 preuſiſche Gulden nach ihrer Güte.

Ermländiſche Garne, ſind polniſche Garne von Leinen, die in großer Menge über Königsberg nach Holland ꝛc., ausgeführt werden. Sie kommen Ballenweiſe zum Handel. Der Ballen enthält 50 Packete, das Packet 30 ganze oder 60 halbe Strehn, und der Strehn iſt 45 Zoll lang.

Eruca, ſ. Senf.

Eryſimum, ſ. Hederich.

Eſcalemberg, oder Gebirgsbaumwolle, eine Sorte levantiſcher Baumwolle, die über Smyrna nach Marſeille gebracht wird.

Eſcamite, ein baumwollener, ungeköperter Zeug, der zu Menemen und auf der Inſel Scio gewebt und über Smyrna zum Handel gebracht wird. Sie halten zehn marſeilliſche Cannes, oder zwanzig Piks zu Smyrna.

Eſcarbelle, in verſchiedenen Handelsſtädten Frankreichs die Elefantenzähne, welche nur zwanzig Pfund oder wohl gar noch darunter im Gewicht halten.

Eſcart d'once, iſt ſo wie ſin d'once, eine gewiſſe Sorte des levantiſchen baumwollenen Garns, die die Kaufleute von Marſeille aus Smyrna, Seida und Alep-

po zu Markte bringen. Sie wird nach hundert Pfund in Kronen von vier und sechszig Sous gehandelt. Die von Seida ist die feinste. Auch nennt man Escarts ein paar Sorten Leder, von welchen die eine aus Alexandrien, die andere von der barbarischen Küste nach Marseille gebracht wird.

Eschel, die dritte Hauptgattung von der blauen Farbe. Man sehe davon ein mehrers unter dem Titel, blaue Farbe.

Eschenbaum, Wundholzbaum, Fraxinus, eine bekannte nützliche und ansehnliche Baumart, die bey uns sowohl in einer niedrigen und fruchtbaren, als erhabenen und rauhen Lage fortkömmt. Seine Blätter stehen an den Zweigen einander gerade über und sind gefiedert. Ihre untere Fläche ist etwas heller, und glätter als die obere, auch der Länge nach mit einer weissen Ader durchzogen. Die Rinde dieses Baums ist aschgrau, und bleibt bis ins 30ste Jahr glatt, nachher aber bekömmt sie Risse, die immer stärker werden. Das Holz, wenn solches von Eschen ist, die an erhabenen und steinigten Orten gezeugt worden, ist nach dem Eichenholze, gleich der Rüster, auf feuchten Stellen ziemlich dauerhaft, im jüngern Alter weiß, und schön gewässert, hernach wird es bräuner, sehr hart, ungemein zähe, und daher zu verschiedenen Geräten, als Mühlkämmen, Schlitten, Chaisen, kleinen Molden, Pflügen, Eggen und dgl., so viel aussstehen müssen, überaus bequem. Besonders wird es seiner Festigkeit und Zähigkeit wegen von Wagnern, Stellmachern und verschiedenen Künstlern, zu allerley Werzeugen gesucht. Es empfiehlt sich auch dadurch vorzüglich, daß es nach dem Verarbeiten ein weißlichgelbes, geflammtes Ansehen erhält, zuweilen schöne Adern zeigt, und nicht leicht Risse bekömmt, wodurch es sich zu allerhand physikalischen Instrumenten und solchen Sachen schickt, die zwar fein, aber zugleich auch stark seyn sollen. Im Unterholze giebt junges Eschenholz gute Bänder und Raifen, die die Böttcher denen von Birken und Haseln noch vorziehen. Außerdem gehört der Baum zu den besten Kohl- und Brennholzarten. Zum medicinischen Gebrauch liefert der Eschenbaum die Blätter, die Rinde, den Saamen, das Holz und auch Manna. Der aus den Blättern gedrückte frische Saft wird wider giftige Bisse, die

Rinde

Rinde wider Fieber und als ein Harn- und Schweißtreibendes Mittel angewandt. Der rothe, scharfe und bittre Saame, welcher schotenförmig an den Blättern hängt, wird wider die Wassersucht und wider Stein- und Seitenstechen gebraucht. Das Holz ist ein gutes Wundholz, und wird in Dekokten statt des Gayacholzes verschrieben.

Eschlauch, s. Schalotten.

Eschwurz, s Diptam.

Escolines, ein Burgunderwein von der zweyten und dritten Klasse.

Escots, eine Art weisser oder schwarz gefärbter, fein wollener Zeuge, die hier und dort in Gevaudan gewebt werden. Sie sind fünf Achtel eines Stabs breit und vier bis fünf und dreyßig Stab lang. Sie werden über Nimes und Montpellier ausgeführt.

Esel, Asinus, ein bekanntes Thier, das zwar träge, jedennoch zu allerhand brauchbar ist. Die Thierart trift man mehr in warmen, als in kalten Ländern an. Sie wird von den meisten unter den neueren Naturkundigen, unter das Pferdegeschlecht gerechnet, welchem sie in Ansehung der Hauptkennzeichen sehr nahe komt. Von den Häuten dieser Thiere wird der bekannte Chagrin und die sogenannte Rechenhäute oder Tafeln, imgleichen die Blätter in die Schreibtafeln gemacht. Die Milch von der Eselin wird von den alten und neuern Aerzten wider die Schwind- und Lungensucht verordnet.

Eselchen, s. Asselwurm.

Espagnolett, eine Gattung wollener Droguette, von welcher verschiedene Sorten bey der Handlung bekannt sind. Es giebt darunter geköperte, ungeköperte, auf der einen Seite rauchhärige, und auch auf beyden. Die Zeugart wird, weil sie wohl warm hält, stark verbraucht. Die Espagnolette von Beauvais in Ile de France sind theils glatte, lisses, theils geköperte, croises. Die von Chalons sur Marne sind geköpert, fünf Achtel eines Stabs breit, und in der Wolle gefärbt. Die von Darnetal in der Normandie sind auch geköpert, gestreift und dergl.; ihre Breite ist ebenfalls fünf Achtel. Der Zeug wird jetzt auch hier und dort in Deutschland, besonders im sächsischen Erzgebürge, zu Krimmitzschau, im Voigtlande ꝛc. nachgemacht.

Esparagosa, eine von den Sorten der Wolle aus Arragonien, die stark nach Holland verführt wird.

Esparcetsame, Onobrychis, spanischer Kleesame, ist von einer ausländischen Grasart, die hier und dort ein gutes und gedeihliches Futter abgiebt. In unsern Gegenden wird die Art, weil sie etwas schwer zu erbauen, und mehr Zeit und Platz, als die übrigen erfodert, nicht sonderlich gebauet. Aber wo sie mehr im Gebrauch ist, nutzet man sie zum Futter für die Kühe.

Esparto, Stipa tenacissima L., eine Pflanze, die in den spanischen Gebürgen häufig wild wächst, und da zu allerhand Strickwerk wie der Hanf, angewandt wird. Alicante führt davon das meiste aus. Es ist eigentlich eine Art Genist oder Pfriemkraut. Aus diesem Material lassen die Marseiller, Körbe zum Verpacken von allerhand Waaren machen. Auch werden daraus Seile und Stricke für die kleinern Fahrzeuge verfertiget.

Espe, Weißalber, weisser Pappelbaum, Populus alba L., läßt in Ansehung des schnellen Wachsthums fast alle übrigen Baumarten hinter sich zurück. Er treibt einen geraden ansehnlichen, gegen hundert Fuß hohen Stam, welcher in einem ganz oder doch ziemlich feuchten Boden nach 25 bis 30 Jahren zu seiner völlig nutzbaren Stärke gelangt. Die Rinde ist aschgrau. Die Blätter sind an geilen Stammlohden ungemein verschieden, an ältern Zweigen aber der Gestalt nach rundlich, etwas zugespitzt, und in verschiedene, zugleich gezackte Einschnitte getheilt, oberwärts dunkel, oder gelbgrün, und unterwärts, besonders an den jungen Trieben, mit einer weissen, festaufsitzenden, dichten Wolle bekleidet; sie geben ihrer Laubkrone ein schön glänzend silberfärbiges Ansehen, und stellen die Baumart zur Zierde der Haine dar. Das gesunde, reife, gleichspaltige, dabey leichte, weiche und zähe Stammholz, welches vorzüglich benutzt wird, ist schön weiß, öfters etwas mehr gelblich, auch zuweilen mit geflammten Adern geziert, und wird deswegen zu verschiedenen Polier- und Lackierarbeiten, als zu Schatullen, Schränken, Brett- und Schachspielen, allerhand Tischler-Drechsler- und Bildhauerarbeit, wie auch anderes Holz damit zu belegen, gesucht. Der daraus geschnittenen, schön weissen, und im Trockenen sehr dauerhaften Bretter bedient man sich zu Täfelung der Zimmer und zu Fußböden. Das junge Holz und die

Aeste

Aeste geben Hopfenstangen und Weinpfäle, die großen Stämme aber sind, weil sie weder reissen, noch sich verwerfen, sondern in der Näsſe recht gut halten, tauglicher, als alle andere Holzarten zu Back- und Brunnentrögen. Die Wurzel liefert zuweilen einen überaus schönen Maser, der durch den Aufguß einer mit Scheidewasser gemachten Eisenauflösung, noch um vieles erhöht wird. Obschon übrigens dieser Baum der Leichtigkeit und Weiche wegen, weder Bau- noch Brenn- oder Kohlholz von der bessern Art liefert, so wird er doch hauptsächlich da, wo Mangel am Holze ist, fleißig gezogen, weil man dadurch wüste, unbrauchbare, auch sogar sandige Plätze, wo vorher weder Baum noch Strauch oder Gras zu sehen war, dermaßen bestellen kann, daß sie viel öfterer und geschwinder, als eine jede andere Holzart im Unterholze benutzt werden, und wie die Weiden alle 4 oder 5 Jahr, oder auch jährlich geköpft werden können. In der Apotheken braucht man von diesen Gewächsen die Pappelknöpfe.

Esprit de Vin, heißen die Franzosen eine sehr starke Art Brantweins oder Weingeists, die zu Verfertigung der Fürnisse, zu Bereitung der Arzneymittel, wohlriechenden Geister, Extrahirung der Essenzen, und dgl. gebraucht wird. Man verfertiget davon verschiedene Sorten, die mehr oder minder Geist und Feuer besitzen. Es giebt darunter zwey Drittel, zwey Fünftel, vier Siebentel Geist, halb Wasser, und dgl. Sie sind in Stücken von sechszig Veltes, und die Waare macht, besonders zu Amsterdam, Bourdeaux, Nantes, Cette, Duynkerken und St. Omer einen wichtigen Handelszweig aus. Damit der Weingeist rein und vollkommen sey, muß er durchaus keinen fremden Geruch an sich haben; wenn man ein wenig in die flache Hand gießt, und die Hände reibt, muß der geistige Theil schnell verfliegen, und weder einen Geruch noch Weinöhl, noch auch Phlegma oder Brantwein zurücklassen.

Esquinanthe, s. Cameelheu.

Esquine, s. Chinawurzel.

Esences, Essenzen, in Frankreich allerhand abgezogene starke oder wohlriechende Geister, die theils zum Parfumiren, theils zu Arzeneyen verbraucht werden. Die meisten liefern Cette, Montpellier und Grasse. Auch heißt man

Eſſenz die koſtbarſte Sorte des Tokayers.

Eſtamet, oder *Eſtamette*, ein dicker und ſtarker wollener Zeug, meiſt von eiſengrauer Farbe, ſo beſonders zu Dreux in Ile de France und zu Verdun verfertiget wird. Die erſte Art iſt fünf Viertel des Stabs breit, die andere aber nur drey Viertel. Beyde werden inſonderheit von den Truppen ſtark verbraucht.

Eſta-Palicat, ſind oſtindiſche Halstücher, die die holländiſch oſtindiſche Kompagnie zu Markte bringt. Es ſind acht ſolcher Tücher im Stück, und ſie halten fünf Viertel ins Gevierte.

Eſterlines, ſechs Viertel breite ordinäre ſchleſiſche Leinen, die in Menge nach Cadix gehen.

Eſtopillas, eine Art ſchleſiſcher, böhmiſcher oder ſächſiſcher Batiſtleinen, auch dichter, geſtreifter, oder geblumter Schleyer, die theils roh, theils gebleicht, oder auch gefärbt außerordentlich häufig von Hirſchberg und andern Orten verſchickt werden. Sie ſind ſechs bis ſieben Viertel breit und in Coupons von dreyzehn und einer halben Ele; von dieſen rechnet man viere aufs ganze Stück oder Schock. Die gefärbten ſind ſechs Viertel breit und vier und funfzig Ellen lang. Ihr Abſatz iſt beſonders nach Hamburg, Holland, Spanien und Portugal.

Eſtras, eine Gattung Seide, die man in Languedok gewinnt. Sie iſt nur grob, daher ſie bloß zu halbſeidenen Tapeten verarbeitet wird.

Eſula, ſ. Wolfsmilch.

Eſſig, acetum, eine jede Feuchtigkeit, die vom Gähren zu einer Art von Fäulniß übergegangen und ſauer geworden iſt. Der Nutzen dieſes Artikels iſt ſehr ausgebreitet; er wird zu unzähligen Bedürfniſſen in der Haushaltung, Arzneykunſt, der Künſten und Manufakturen verbraucht. Die gemeinſten Sorten ſind der Wein- und Biereſſig. Der Biereſſig wird faſt aller Orten in Deutſchland, vorzüglich da, wo viel Bier gebrauet wird, verfertiget. Es giebt weiſſe und braune Sorte, von welchen die erſtere die beliebteſte iſt. In den Seeſtädten, beſonders zu Hamburg und Altona, in Frankreich und Holland giebt es viele Eſſigbrauer, die dieſen Artikel in groſſer Menge verfertigen. Der hamburger Biereſſig iſt in Fäſſern von zwey und dreyßig Stübchen; ſeine Preiſe aber nach der Güte und Stärke deſ-

desselben verschieden. Der Cideressig nimmt unter den Essigsorten auch eine ansehnliche Stelle ein; er wird in großer Menge in England, Frankreich und Holland verfertiget, und in alle Gegenden der Welt verführt. Der französische Cideressig kommt in Oxhöften von fünf und sechszig hamburgischen Stübchen zum Handel. Weinessig wird in allen Weinländern häufig gemacht, besonders in Frankreich. Der berühmteste und vorzüglichste ist der von Orleans. Der französische Weinessig wird in erstaunlicher Menge nach Norden ausgeführt. Das meiste liefern Bourdeaux, Nantes, Rochelle, und St. Malo. Er kommt in großen Fässern oder auch in Tierçons zum Handel. Der vorzüglichste ist der, welcher recht stark, schön klar und helle ist. Auch die Rheinländer und mehrere Gegenden in Deutschland liefern vielen und guten Weinessig. In den Apotheken und Materialläden werden aus dem einfachen Essig noch vielerley andere bezoardische, Purgier- Stärk- und mehrere Arten Essige zusammengesetzt. Von Toiletten- und wohlriechenden Essigen liefert Paris wohl hundert verschiedene Sorten. In der Haushaltung sind der Himbeer- Erdbeer- Hollunderblüt- und dergl. Essige von gutem Nutzen, nicht weniger die Obstessige. Aber alle Essige ohne Ausnahme wollen wohl gewartet seyn, und man muß diese Waare an reinlichen Orten halten; denn sonst schlägt sie leicht um, und verdirbt.

Etaires, eine Art flandrischer Leinen oder Tischzeuge, die über Merville zum Handel gebracht werden. Sie sind zehn bis sechszehn Viertel breit, und gehen stark nach Ryßel, Rouen, Paris und so weiter.

Etamin, *Etamine*, eine wollene Zeugart, die leinwandartig gewebt wird, und wovon es vielerley Gattungen giebt. Die Kette dazu wird von Waschwolle, der Einschlag aber von Fettwolle genommen. Es giebt auch halbseidene, wo die Kette von Seide und der Einschuß von Wolle, bald die Kette halb Seide und halb Wolle, der Einschuß aber ganz Wolle ist. Sie haben nach ihrer Beschaffenheit noch verschiedene Beynamen, die hiernach erklärt werden.

Etamine Batavia, sind viereckigt gestreifte wollene Etamine, die besonders zu Rheims gewebt werden. Die Stücke sind zwey und dreyßig Stab lang.

Etamine buratée, auch Burat à gros grains, eine Art ganz wollener, braun und weiß viereckigt gestreifter Etamine, so ebenfalls in Champagne verfertigt wird. Man macht sie jetzt auch zu Agen und Bagneres. Sie sind neun Sechszehntheil eines Stabs, und werden zu Manns- und Frauenskleidern verbraucht.

Etamine bluteau & bouillon, ein beuteltuchartig gewebter, durchsichtiger Zeug, der zum Durchlassen des Mehls, zum Filtriren flüssiger Sachen und dergl gebraucht wird. Man nimmt aber diesen Zeug auch zu Wimpeln auf den Schiffen, und die Matrosen gebrauchen ihn zu Leibgürteln. Die Bluteaux oder Bouillons werden von siebenerley Breite gewebt, und die Sorten durch Nummern unterschieden. Nro. 6. ist einen viertel Stab breit; Nro. 9. einen drittel Stab; Nro. 13. einen halben Stab und einen Zoll; Nro. 15. dre Achtel Stab; Nro. 18. fünf Zwölftel; Nro. 20. sieben Zwölftel; Nro. 30. fünf Achtel des Stabs. Eine jede von diesen Gattungen zerfällt wieder in feine, mittel und ordinäre Art. Die Länge der Stücke ist funfzehn bis sechszehn Stab. Ob es gleich eine wohlfeile Waare ist, so macht sie doch für Frankreichs Zeugmanufakturen einen wichtigen Zweig aus; es gehen große Parteyen davon nach dem Auslande, besonders in die deutschen Provinzen über Lyon ꝛc.

Etamine cadrillée, viereckigt gestreifter Etamin, so in verschiedenen Gegenden von Bigorre, gewebt und in Bearn und Gascogne abgesetzt wird. Er ist neun Sechszehntheil des Stabs breit.

Etamine camelotée, ein kamelotartiger Etamin, wird meistens weiß gewebt, und hernach im Stück schwarz gefärbt. Die beste Sorte dieser Zeuge liefert Nogent-le-Rotrou in Perche, Mans und Lude. Sie sind einen halben Stab breit, und fünf und dreyßig bis vierzig Stab lang. Der Absatz erstrecket sich nicht nur nach allen Gegenden von Frankreich, sondern auch nach Italien, Spanien und den Kolonien.

Etamine châinée, eine Gattung dieser Zeuge, die besonders zu Rheims verfertigt wird. Die Kette bey dieser ist stärker, als an den andern. Die Stücke halten zwey und dreyßig Stab.

Etamin façon de crêpon, ist ein ganz seidener doppelter Etamin, so besonders zu Alençon gewebt wird. Er

ist

ist einen halben Stab breit, und dreyzehn bis funzehn lang.

Etamine forte, welche Gattung auch Crepon d' Angleterre, oder Etamine jaspée genannt wird; bey dieser ist der Einschuß Wolle, und die Kette halb von eben so gefärbter Wolle, halb Seide von einer andern Farbe, welches macht, daß der Zeug auf Jaspisart spielt. Diese Sorte ist drey Viertel bis sieben Achtel breit, und wird zu Amiens, Angers und Alencon gewebt; das meiste davon wird zu Toulouse, Bayonne und in Guyenne abgesetzt. Die gangbarsten Farben sind weiß, schwarz, und scharlachroth. Es ist nach Spanien und Nordamerika ein willkommner Artikel.

Etamine foulée, gewalkter Etamin, gehört eigentlich unter die tuchartigen Gewebe. Der Zeug ist ganz von Wolle, und geht, wenn er vom Stuhle komt, durch die Walke; hernach wird er gefärbt, und nachdem mit dem Rahmen ein Strich gegeben worden, genoppt und heiß gepreßt. Durch diese Behandlung wird er stärker und rauscher, als die übrigen. Diese sind in Stücken von vier bis fünf und dreyßig französischen Ellen.

Etamine glacée, Glanzetamin, eine Art sehr leichten und glänzenden Etamins, dessen Einschuß von natürlicher Wolle, und die Kette von doppelter Seide gemacht wird. Er ist einen halben Stab breit, und zwey und dreyßig lang. Man macht dergleichen auch zuweilen von lauter Seide. Sie werden zu Amiens gemacht.

Etamine Indienne, ein seidener ostindischer, etaminartig gewebter Zeug, den die Franzosen zum Handel bringen. Er ist Sechszehntheil breit, und zwey und einen halben Stab lang.

Etamine naturelle, natürlicher Etamin, hat seinen Namen daher, weil er von ungefärbter Wolle, so wie man sie von den Schaafen abnimmt, verfertiget wird. Rheims liefert diese Sorte.

Etamine rase, geschorener Etamin, so besonders zu Agen in Guyenne verfertiget und in Menge in und außer Frankreich abgesetzt wird. Auch Bagneres liefert viel dergleichen Rases die zwey und drey Viertel Pans breit sind.

Etamine rayée, streifigter Etamin, ist mit Streifen, die der Länge nach laufen, versehen, und wird nur zu Rheims gemacht. Die Stü-

cke halten zwey und dreyßig Stab.

Etamine royale, ein Etamin, wo der Einschuß von färbigter Wolle, die Kette aber von weisser Wolle verfertiget wird. Auch diese liefert Rheims; aber sie sind nur in Stücken von drey und zwanzig Stab.

Etamine virée simple, haben die Kette von Seide, sind einen halben Stab breit, und dreyzehn bis funfzehn Stab lang.

Etamine virée double, so wie die vorstehenden, aber die Kette schwächer, und der Einschuß ist von feiner englischer Wolle.

Etamine à voile, schwarze, schleyerartig gewebte Etamine, von welchen die durchsichtigsten Bâtardes, die dichteren aber Demifortes genannt werden. Die meisten werden in Nonnenklöstern zu Schleyern verbraucht; der gemeine Mann nimmt sie auch zu Halstüchern.

Ganz seidene Etamine werden besonders zu Avignon und Lyon gewebt; sie sind fünf Achtel bis einen halben Stab breit und in Stücken von achtzig bis zwey und achtzig pariser Stab. Sie werden von Frauenzimmern zu Trauerhauben und Scherfen verbraucht.

Die holländischen Etamine, die zu Leyden verfertiget werden, sind drey Viertel breit und sechs und dreyßig Ellen lang. England liefert vortrefliche Etamine, die von Segoviawolle gewebt sind. Sie halten sieben und zwanzig Zoll in die Breite, und fünf und vierzig Yards in die Länge. Man heißt sie auch Segoviaserschen.

In Deutschland kennt man die unterschiedlichen Namen der Etamine nur wenig; hier unterscheidet man die einländischen Sorten, welches nur wollene sind, bloß in doppeltfeine, feine und ordinäre. Die erstere nimmt sich von der zweyten bloß dadurch aus, daß sie recht fein, rein, von schönem Gespinnst, und von solchem Garne gewebt wird, wo sieben Stück aus einem Pfund Wolle gesponnen sind; zum Einschlag wird achtstückiges Garn genommen. Der mittelfeine Etamin erhält zur Kette sechsstückiges Garn, und ist im übrigen von jenem nicht verschieden. Der ordinäre ist von gröberm oder fünfstückigem Garn. Die berliner Etamine sind drey Viertel breit und fünf und dreyßig Ellen lang.

Eternelles, französische wollene Zeuge mit Streifen, die in der Picardie gewebt werden. Die mit breiten

Strei-

Streifen sind sieben Sechszehntheil breit, und in Stücken von sechszig Stab; die andern aber ein Sechszehntheil schmäler und funfzig Stab lang.

Etoffe de Verdun, ein wollener Serscheartiger Zeug oder Halbtuch, so besonders zu Verdun gewebt wird, und davon seinen Namen hat. Er ist zwey Drittel einer französischen Elle breit.

Etoile Longuet, eine Art Papier, die zu Annonay in Vivarais verfertiget wird. Sie ist achtzehn Zoll und sechs Linien breit, zwölf Zoll und zehn Linien hoch und hält zehn bis fünfzehn Pfund im Gewicht.

Everlastin, *Everlasting*, s. Struck.

Evilasse, eine Gattung Ebenholz von der Insel Madagascar, die darum geschätzt wird, weil sie wenig Knoten hat. Auch giebt man diesen Namen einer Gattung holländischen Perpetuels, die drey Viertel brabanter Maaß breit, und dreyßig Ellen lang sind.

Evillas, im spanischen Handel die Schnallen. Mit stählernen wie auch mit silberplatirten wird von Soho und Birmingham ein starker Handel nach Spanien und seinen Kolonien getrieben.

Evonymus europaeus, s. Spindelbaum.

Eupatorium, s. Hirschklee.

Eupatorium Mesue, s. Leberbalsam.

Euphorbien saft, *Euphorbium*, ist das Produkt eines ausländischen Gewächses, das auf den kanarischen Inseln und in Afrika zu Hause ist, jedoch auch in unsern Gewächshäusern gezogen wird. Herr von Linnee nennt es Euphorbia aculeata nuda multangularis, aculeis geminatis. Es ist mit einem brennenden, scharfen, milchigten Safte angefüllt, mit Dornen besetzt, und mehrentheils ohne Blätter. Vom Gummi oder getrockneten Safte kommen zweyerley Arten zur Handlung: eine davon, welche in Blasen zu uns gebracht wird, besteht aus einer dicken Masse die weißlich wie Glas, ist; die andere aber in gelblichten granulirten Stückchen oder Tropfen. Beyde Sorten müssen fein, sauber und ohne Staub seyn. Es ist eines der heftigsten und gefährlichsten Purgier- und Riesenmachenden Mittel, daher es nur selten innerlich gebraucht wird. Wenn man nur ein wenig davon auf die Zunge nimt, so verursacht es eine inflammatorische Hitze. Es hat übrigens keinen Geruch. Es wird meistens zu Pferdearzney und einigen

gen Pflastern gebraucht. Man erhält es aus der Levante und von der barbarischen Küste, insonderheit aus Salee über Marseille und Amsterdam. Da es innerlich ein wahres Gift vorstellt, so muß man beym öffnen der Schachteln und Kisten, und bey Verwahrung dieses Artikels behutsam seyn.

*E*uphragia, s. Augentrost.

*E*xtrakte, in den Apotheken eigentlich dicke, durchs Destilliren oder Abdünsten zubereitete Säfte, aus Vegetabilien, und andern Körpern, die hernach zu mancherley Gebrauch angewandt werden können. Es giebt unter andern Wermuth-Erdrauch-China- und viele andere Sorten solcher Extrakte.

*E*xtraits, heißt man in Bretagne, die allerfeinsten Creas, oder Créeslinnen, die in großer Menge über Morlaix, Nantes und Landerneau ausgeführt werden.

*E*yer, Ova, sind eigentlich ein Artikel, womit die Landleute handeln. Wir wollen hier besonders die Hühner- Gänse- und Endteneyer überhüpfen; doch ist nicht zu vergessen, daß dieselben von Apothekern, Zuckerbeckern, Sämischgerbern, Makaronimachern und andern Künstlern oder Handwerkern zu allerhand Artikeln und Waaren angewandt werden. Das aus den Dottern ausgepreßte Oehl wird zu Heilung der Wunden, aufgesprungenen Lippen, und Schrunden an Händen und Füßen gebraucht. Die Casuariuseyer werden, so wie die Straußeneyer, in der Medicin gebraucht.

F.

Faba arabica, s. Caffee.

Faba lupina, s. Wolfsbohne.

Faba suilla, s. Bilsenkraut.

Faba vulgaris, s. Bohne.

Fabae marinae, s. Meerbohnen.

Fabae Sti. Ignatii, s. Ignatiusbohne.

Fabaria, s. Fettehenne.

Fadennudeln, fr. Vermichelles, ital. Fidelini, feine Maccaroni oder Nudeln, so dünne wie eine feine Nadel, welche aus Italien, wie auch von Nürnberg, Fürt und Magdeburg zur Handlung gebracht werden. Man verbraucht sie besonders in Suppen. Es giebt weisse und gelbe, die mit Eyern und Saffran angemacht, gefärbt sind, und dergl.

Fagolino, s. Pagel.

Fagopyrum, s. Buchweitzen.

Fagus, s. Buche.

Fajance, heißt man allerhand aus feiner weisser Erde geformte, und auf der Glasur kunstmäßig bemalte Gefäße, die ehedem am stärksten zu Faenza, Pesaro und andern Orten in Italien gemacht worden, jetzt aber am besten zu Delft in Holland, Havre de Grace in Normandie, Luneville und Rembervillers in Lothringen, zu Nyssel, St. Cloud und so weiter verfertiget werden. Auch bey uns in Deutschland wird diese Waare hier und dort recht sauber gemacht. Hierunter ist die Fabrik zu Braunschweig, wie auch die zu Waldenburg, im Geschmack und der Güte ihrer Waaren vorzüglich berühmt. Wesentliche Eigenschaften einer guten Fajance sind eine leichte Masse, proportionirliche Bildung der Stücke, feine und gleiche Glasur, und eine gewisse Dauerhaftigkeit. Je näher sie überhaupt dem guten Porcellaine kommt, je besser ist sie.

Falbala, heißt man beym Galanteriehandel die breiteste Sorte der zwirnenen, seidenen und reichen Spitzen, die zu Besetzung und Garnirung der Frauenzimmerschürzen und Röcke angewandt werden. Man hat ihrer, die bis anderthalb Viertel breit sind, und zwar glatte, gemusterte, ohne Bogen, mit einfachen, mit doppelten Bogen und dgl.

Fächer, Sonnenfächer, fr. Evantaille, ein bekannter Artikel, der auch zum Galanteriekrame gehört, und von unterschiedlicher Art gemacht ist. Die Fächer bestehen aus glatten, durchbrochenen, versilberten, vergoldeten, oder gemalten Stäben von wohlriechendem und anderm Holze, Elfenbein, Schildkrot, Fischbein, Rosenholz, Knochen, Rohr und dergl., welche Stäbe sich an dem untern Ende um einen Stift bewegen, und sich auseinander, oder auch wieder über einander schieben lassen. Sie sind entweder nur auf der rechten Seite, oder auf der linken zugleich mit durchbrochener oder ausgelegter Arbeit, mit Gold, Silber, Emaille, Malereyen und dgl. Zierarten versehen, und an Falten von seidenen Zeugen, Fischhaut, Leder, Papier ꝛc. angeleimt. Frankreich, insonderheit Paris, England, Genf, Augsburg und Nürnberg versehen fast alle Länder in Europa mit dieser Waare. Die pariser Eventaillisten machen eine eigene Zunft aus, und verfertigen in erstaunlicher Menge alle nur ersinnliche Sorten Fächer,

so-

sowohl von den geringsten, von welchen das Dutzend zwölf Sous, als auch von den feinsten, die, das Stück, einige hundert Franken kosten. Die Fächerfabrik der Herren Kreuzingsfeld zu Wien, liefert jetzt alle Arten von Fächern, und zwar von 5 krn. das Stück, bis auf hundert Dukaten. Die parfumirten Fächer erhalten wir aus Meyland, Rom und Spanien. Die auf ostindische Art gemachten, lackirten und s. w. aus England.

Färberbaum, Rhus Cotinus L., ist ein Gewächse, das im südlichen Europa, besonders in Italien, Frankreich, und auch bey uns in Deutschland, insonderheit in Oberösterreich, wie auch in Ungarn ꝛc. wild wächst. Es erreicht die Höhe von 5 bis 10 Fuß, liebt den Schatten, und kömmt vorzüglich an Hügeln und am Fuße der Gebirgswälder fort. Die Rinde des Stammes ist rauch und aschfärbig, an jungen Zweigen aber grünlich und glatt. Die Blätter sind eyförmig, oben glänzenddunkelgrün, unten aber meergrün, am Rande ungezähnt, und stehen wechselweise auf rothen Stielen. Das harte, weisse, im Kern gelbgrünliche, und seidenhafte Holz, welches unter die schönsten Arten unsrer einheimischen Hölzer gehört, dient zu allerley Arbeiten, besonders zu feinen Fournirungen. Nebst dem kann man damit sehr schön gelb färben, und das Laub, die Zweige und Sprossen sind für die Ledergerber brauchbar. Die Blätter, zarten Zweige und der Same werden in der Medicin als ein anhaltendes Mittel genutzt. Sie dienen auch bey Wunden und dgl., und finden als Gurgelwasser ihre Anwendung.

Färberröthe, Krapp, Rubia Tinctorum, die Wurzel dieser bekannten, jetzt einheimisch gemachten Pflanze, ist ein wichtiges Material für die Wollen- und Zeugmanufakturen, und giebt für die Länder wo das Produkt zweckmäßig gebauet wird, einen vortheilhaften Erwerbszweig ab. Sie giebt die dauerhafteste rothe Farbe, wenn sie auf eine Wolle, oder einen Zeug kommt, der von aller Fettigkeit gereinigt ist, und wenn man die Farbe vorher mit Salzen ein paar Stunden lang kochen läßt. Der Artikel wird jetzt in Holland, besonders in der Provinz Seeland auf der Insel Schowen, in den österreichischen Niederlanden, in Schlesien, der Pfalz, um Speyer, im Elsaß und

in

in Spanien stark gebauet. Die seeländische, österreichische, niederländische und pfälzische Sorten sind von der feinsten Art, und eigentlich, was man Krapp zu nennen pflegt; der Preis dieser ist auch viel höher, als der gemeinen Röthe. Indessen ist diese letztere doch, vornämlich zu der Zeit, wenn der seeländische Krapp nicht gerathen ist, oder die Felder von den Ueberschwemmungen gelitten haben, sehr gesucht. Die größte Menge der schlesischen Röthe liefern die Gegenden um Breslau und Liegnitz; die sogenannten Kräuter oder Krautbauer sind es, die sich vorzüglich hierauf gelegt haben. Zu Breslau sind Handelshäuser, die sich bloß mit diesem Artikel abgeben, und große Versendungen nach Triest, Venedig, Frankreich, Norden ꝛc. thun. Frankreich allein giebt, obschon es im Elsaß etwas Röthe bauet, doch noch Deutschland und Holland alle Jahr einige Millionen Thaler für Röthe und Krapp zu lösen. Das Produkt kömmt fast auf jedem Acker fort, doch verträgt es den gar hohen, losen oder zu harten Boden nicht. Es wird nicht gesäet, trägt auch keinen Saamen, sondern wird von den jungen Sprossen oder Keimen, die man im Frühling durch Auswuchs von den Röthestöcken erhält, gepflanzt. Manche von den Anbauern lassen die Röthe zwey Sommer, andere nur einen in der Erde liegen, das ausgenommen, was beyde zum Keimen liegen lassen. So schneiden auch einige das Röthekraut ab, und geben es dem Viehe zum Futter; andere lassen es wieder stehen, und machen davon keinen Gebrauch. Die schlesische Röthe ist von zweyerley Art; die eine nennt man Keim- oder Sommerröthe; diese ist viel feiner und theurer als die andere, welche unter dem Namen der Herbströthe bekannt ist. Jene wird im Frühjahr, oder zu Anfang des Sommers, diese aber im September aus der Erde gegraben; man trocknet oder dörrt die Wurzeln, und schafft sie nach der Stampfmühle, wo sie zu Pulver gestoßen werden; wenn das geschehen ist, bringt man sie zu Markte. Hier wird die Waare von beeydigten Leuten beschauet, und nach Befinden gezeichnet; erst wenn das vollbracht ist, wird sie verkäuflich. Man verkauft die Röthe in Schlesien nach Stein von 24 Pfund; anderswo nach Centnern und in Holland nach hundert Pfund. Die holländische

oder seeländische wird in alte und neue, beroofte und unberoofte, feine und ordinäre Sorte unterschieden. Die feinste gilt gewöhnlich vierzig bis funfzig Gulden, die schlechte nur zehn bis zwölfe. Die sogenannte Mulle, ist eigentlich nur der zusammengekehrte Unrath aus den Krappmagazinen, der mit etwas Krappstaube vermischt ist. Diese Gattung gilt nur drittehalb bis fünf Gulden, und vorlohnt nicht, daß sich ein ordentlicher Handelsmann oder Färber damit abgiebt. Aller Röthekrapp und Färberröthe hat die Eigenschaft, daß er, wenn man ihn frisch einkauft, und einige Zeit in die Gewölber legt, am Gewichte zunimmt. Beym Einkauf muß man darauf sehen, daß die Waare eine schöne, dem Saffran ähnliche Farbe habe, recht fein sey, und einen starken, doch nicht unangenehmen Geruch von sich gebe. Sie wird in doppelten Säcken, oder noch häufiger, in großen Fässern verschickt. Man muß sie vor der Luft wohl verwahren, weil sie sonst viel von ihrer Kraft und Farbe verliert. Die holländische Krapröthe wird von Rotterdam verschrieben.

Failine, eine Art wollener Serſche, die hier und dort in Bourgogne gewebt wird. Sie soll nach dem Fabrikreglement einen halben Stab breit seyn, und die Kette aus 880 Fäden bestehen.

Falaises, sind sieben Achtel breite Serſchen, die in der Generalität von Alençon gewebt werden. Sie werden meist über Rouen ausgeführt.

Falkenfedern, eine Art sehr feiner, leichter und überaus warmer Federn, die man von den Gerfalken im Norden, besonders Island in Norwegen und Lappland erhält, und zum Handel bringt. Sie sind theuer und selten.

Fallkraut, s. Heidenwundkraut.

Farben, Farbenwaaren, colores, davon giebt es beym Handel zweyerley, nämlich Malerfarben, und Färberfarben oder Materialien für die Färber. Zu der erstern gehören die mancherley Dinge, wovon die Maler ihre Wasser-Saft- oder Oehlfarben zu bereiten pflegen. Solche sind die verschiedenen Farbenerden, Auripigment, Berggrün, wie auch chymische Produkte, als Berlinerblau, Berlinerroth, Schittgelb, Karmin, Wienerlack, florentiner- und venetianisch Lack und s. w.

Hier-

Hieher gehören die gemalenen Farbematerialien und mit Oehl zubereiteten Farben, die zum Anstreichen der Schiffe und Gebäude gebraucht werden. Diese sind in Fäßchen von 60 bis 70 Pfund und darüber, und gehen insonderheit stark nach Amerika. Alle diese verschiedenen Farben kommen unter ihren besondern Namen vor, und zwar in so fern, als sie als Handelsartikel zu betrachten sind. Wer aber von ihrer Behandlung, Vermischung und Gebrauch weitere Nachricht wünscht, muß hierüber sich aus den Künstbüchern belehren. Was die andere Gattung von Farben, oder die Materialien des Färbers betrift, so herrscht darinne eine noch weit größere Mannigfaltigkeit. Das Fach dieser Kunst ist so ausgedehnt, als ihr Nutzen für den Handel wichtig ist. Die Färber haben gewisse Farben, die den Namen der Hauptfarben oder ursprünglichen bey ihnen führen. Diese sind blau, roth, braun, gelb und schwarz. Jede dieser Farben kann eine Menge Schattirungen von der hellesten bis zur dunkelsten verschaffen, und die Verbindung verschiedener Schattirungen, giebt alle mögliche Farben. Auch Dinge, welche an und für sich nicht färben, z. B. die mancherley Salze, Urin, Kalck, Hüttenrauch und andere haben Geschick die Farben zu verändern, ja bey den meisten Farben werde die zu färbende Materie, wenigstens durch einige dieser Dinge vorbereitet, und zum annehmen der Farben geschickt gemacht. Aus der verschiedenen Mischung so vielerley Dinge, erwächst die größte Abwechslung für den Käufer und Verbraucher; sie setzt aber auch ungemeine Aufmerksamkeit und gründliche Kenntnisse von Seiten des Künstlers voraus. Man hat in Deutschland, Frankreich und andern Ländern sogenannte Schön- und auch Schlechtfärber. Dieser Unterschied beruht in der Verschiedenheit der Materien, die sie anwenden. Der Schönfärber darf sich nur solcher Materialien bedienen, die die Farbe fest oder beständig machen, und von scharfen Säften nicht angegriffen werden. Der Schlechtfärber hingegen braucht Farben, die in kurzer Zeit an der Luft verschießen. Schade, daß besonders bey uns in Deutschland, die Gränzen zwischen dem Schön- und Schlechtfärber noch so wenig bestimmt sind, und es an den meisten Orten an zweckmäßigen Verordnungen in diesem Fache fehlt.

Diese Unachtsamkeit oder Vernachläßigung ist Ursache, daß das Emporkommen unsrer vaterländischen Manufakturen, ihre Verbesserung und vortheilhafte Konkurrenz mit den Ausländischen erschwert wird. Frankreich ist in diesem Betracht weit besser daran; dieß hat seit langer Zeit Verordnungen, wodurch alles, was zum Wesentlichen dieses Gewerbes, zu Aufrechthaltung der Kunst und zur Sicherheit der Käufer erfodert wird, aufs genaueste bestimt worden ist. Schon im Jahr 1669. kam in diesem Staat eine Vorschrift ans Licht, worinne alle Punkte festgesetzt sind, die über diese Materie zweckmäßig verordnet werden können. Man hat nachher in Deutschland hier und dort auch ähnliche Einrichtungen zu machen gesucht; allein sie werden nicht überall ausgeführt. Indessen ist die Färbekunst nach der Lage, worinne sich gegenwärtig der allgemeine Handel befindet, einer der wichtigsten Punkte, von dem das Emporkommen oder der Verfall unzähliger Fabriken und Manufakturen abhängt. Diese Kunst ist zwar im Grunde für sich allein noch nicht vermögend, die Güte oder Feine der Zeuge und Waaren zu schaffen, allein sie kann ihnen doch auf mancherley Art ein schönes, gefälliges und anlockendes Aeussere geben, und solche nach dem Geschmack und Bedürfniß der Verbraucher zurichten. Die Geschichte des Handels ist voller Beyspiele davon, daß oft durch eine neue und ungewöhnliche Farbe nicht nur einzelne Fabriken, sondern ganze Oerter reich geworden sind; so auch, daß manchmal wieder die ansehnlichsten Manufakturen durch irgend eine Vernachläßigung im Färben in Verfall geriethen und zu Grunde giengen. Die Färber können überhaupt in drey Klassen unterschieden werden. Es sind entweder Wollen- Seiden- oder Garn- und Baumwollenfärber. Die Wollenfärberey ist bey uns in Deutschland noch nicht in vorzüglicher Verfassung; sondern noch weit hinter Englands, Frankreichs und der Niederlande Kunst zurück. Gute Seidenfärber können wir auch nur wenige aufweisen. Die besten Wollfärber sind in Aachen, Hamburg, Braunschweig, Breslau, Bautzen, Chemnitz, Gera, Magdeburg, Grossenhain, Weyda und an einigen andern Orten.

Fard, s. Schminke.

Farenkraut, Farrnkraut, Filix, die Apotheken haben unter diesem

Na-

Namen Wurzeln von zweyerley Arten des Farrnkrautes, die sie nach der Weise der Alten in das männliche und weibliche unterscheiden. Die Wurzelsprossen von der erstern Pflanze, sind kräftiger, als die Wurzel selbst. Beyde sind bitter von Geschmack und gelind zusammenziehend. Die dunkelbraune, auch recht schwarze, struppige und strünkige Wurzel ist inwendig blässer und über und über sowohl mit knolligen oder knotigen Ueberbleibseln der Blätterstiele, als mit häufigen Fasern besetzt. Die Pflanze hat einen erdhaften, balsamischen, besonders eigenen, sehr merklich krautartigen Geruch, wenn sie noch frisch ist. Der Geschmack ist zu erst etwas süßlich und nicht unangenehm, er fällt hernach ins gelinde bittere, und endlich ins herbe. Die getrocknete Wurzel ist in allem schwächer, und fast ohne Geruch. Die Wurzeln des sogenannten weiblichen Farrnkrautes haben die Stärke einer Federspuhle, sie streicht sehr tief in dem allerunfruchtbarsten Sand- und Heideboden, in welchem sie sich in ganz einzelne, sehr einfache Zweige theilt, und sehr weit ausstreichet. Sie ist weit gröber und zusammenziehender, als die erstere. Beyde Wurzeln gehören unter die guten eröffnenden und stärkenden Arzneyen.

Farfara, s. Huflattich.

Farinzucker, heißt man erstlich den Cassonadezucker, und dann die geringste Sorte des raffinirten Zuckers, die noch schlechter und brauner, als der ordinäre Melis ist.

Farowein, ein weisser portugisischer Wein, der besonders nach England ausgeführt wird.

Fasan, Phasianus, eine schöne Art Geflügels mit prächtigen Federn, die für die Tafeln der Reichen und großen Herren sehr gesucht wird. Böhmen liefert hiervon eine Menge nach auswärts.

Faulbaum, Rhamnus frangula L., der Wohnplatz dieses mittelmäßig starken, 6 bis 10 Fuß hohen Strauchs oder schlanken Bäumchens, sind Vorhölzer, wilde Gebüsche, Zäune und feuchte Auen. Die Rinde der Zweige ist bräunlich, mit weissen Punkten besprengt und glatt, bey ältern Stämchen aber wird sie nach und nach graulich und rauch. Die Blätter sind eyförmig glatt, oberwärts glänzend dunkelgrün, am Rande ungezähnt, und wechselsweise gestellt. Die kleinen, weißgrünlichen, sternförmigen

Blümchen, brechen im Monat May hervor, erneuern sich aber den ganzen Sommer hindurch, und stehen zwischen dem Laube ganz nach obenzu, und zwar auf sehr kurzen Stielen, dicht beysammen. Die darauf folgenden Früchte gleichen an Gestalt und Größe den Wacholderbeeren; anfänglich sind sie grün, hernach werden sie roth, und bey völliger Reife endlich schwarz, auch von widrigem Geschmack. Das Holz ist weiß, leicht zu bearbeiten, in seinem Kerne röthlich oder hellroth, welche Farbe aber mit der Zeit dunkler wird. Außerdem, daß die im Julius ausgehauenen, auf Ort und Stelle frisch geschälten und getrockneten stärkern und ältern Stämme, durch gehöriges Verbrennen schöne Kohlen geben, die den Hauptbestandtheil des besten Schießpulvers ausmachen, wozu sie wegen ihrer Feinheit und Leichtigkeit unter allen deutschen Holzarten den Vorzug haben, enthält auch die Rinde dieser Gewächse viel färbendes Wesen. Frisch und ohne Zusatz färbt dieselbe auf Wolle schön gelb, das jedoch nach der Verschiedenheit ihrer Trockene, der dazugesetzten Laugen, und der schon anders gefärbten Zeuge nach den neuern Versuchen, in eine röthliche, braune, grüne, und andere brauchbare, zum Theil beständige und feste Farben verändert werden kann. Auch läßt sich von den unreifen, rothen Beeren auf Wolle, besonders wenn dieselbe schon zuvor mit Birkenlaube grün gefärbt worden, eine grüne Farbe erhalten, womit an manchen Orten allerhand Zeuge gefärbt werden. In der Medicin wird sonderlich die Rinde von der Wurzel wider die Wassersucht gebraucht gebraucht. Wenn sie frisch ist, so erregt sie Brechen und Purgiren zugleich, trocken aber nur das letztere. In beyden Fällen wird sie durch einen Zusatz von Zimmet, Ingwer oder dgl. gemildert, und niemals allein gegeben.

Faulmatten, eine Art kleiner runder oder viereckigter von Bast, Schilf oder Haaren zusammengeflochtener Decken, die man in Haushaltungen, wo es recht reinlich zugeht, vor die Saal- und Zimmerthüren legt, damit die Eintretenden sich die Schuhe daran abstreichen.

Favarge, ein weisser, auch rother Wein, so im Fürstenthum Neuburg gewonnen und stark ausgeführt wird.

Faveur, eine Gattung schmaler

ler Bänder, die die Fabriken zu Lyon und hier und dort in Forez liefern. Sie sind beynahe fünf Linien breit, und von allerley Farben und Schattirungen.

Fayal, ein weisser Wein, der auf den azorischen Inseln gewonnen, und vornämlich nach Brasilien ausgeführt wird. Er wird in Malvasier und Sekt unterschieden.

Febrifuga, s. Tausendgüldenkraut.

Feberblech, eine Art Blech, welche schwächer als Kreuz, aber stärker als Senklerblech ausfällt.

Federn, sind entweder Bett- Schreib- oder Putzfedern, die meistentheils von Gänsen, Raben, Straußen und einigen andern Vögeln entweder roh oder zugerichtet zur Handlung gebracht werden. Die Bettfedern werden von Gänsen, Schwänen und Eiderentden gesammelt. Die zartesten darunter heißen Pflaumenfedern, die andern aber Schwingfedern. Die letztere Art wird geschliessen, oder von den Kielen gerissen, und entweder besonders in die Bette gestopft, oder mit Pflaumfedern vermischt. Die Schwanfedern werden entweder ausgerupft und verkauft, oder es wird den Vögeln das ganze Fell abgeblasen, und zu Unterfütter unter Brustlücher vornehmer Leute angewandt. Der gröste Handel mit diesen Sorten Federn wird aus Polen, Litthauen, Preussen ꝛc. über Königsberg, Danzig u. s. w. getrieben. Königsberg insonderheit führt viele sogenannte zehn bis eilflöthige Kronfederspuhlen aus, und zwar meistens nach Frankreich und Holland. Auch von Kopenhagen und Petersburg kommen große Parthien, insonderheit von Bettfedern zum Handel. Frankreich zieht seine benöthigten Federn aus Nivernois, Guyenne und Normandie. Unter den Schreibfedern sind die holländischen, und die hamburger sogenannten Seekielen die vorzüglichsten. Hier sind eigene Leute, die sich mit der Zurichtung abgeben, die Kielen schaben, sortiren, und durch Hülfe heissen Sandes oder heisser Asche abziehen, hernach in Bunde von tausend und hundert Stück einbinden, und so verhandeln. Die Preise sind nach Beschaffenheit der Härte und Dicke der Kielen verschieden. Koppenhagen liefert die seinigen in viererley Sorten-Straußfedern, die schon zugerichtet und sortirt sind, werden aus Afrika, besonders von der barbarischen Küste geholt. Die meisten liefern

Livorno, Venedig und Paris zur Handlung. Sie werden Hundert-Dutzendweise und nach dem Gewicht verkauft. Es giebt weisse, graue, braune, schwarze, glatte und gekräuselte. Die erstere Art ist die theuerste, die schwarze die wohlfeilste. Sie sind ein Artikel, womit die Federschmücker und Putzhändler handeln. Italien, besonders Venedig und Genua liefern auch viele Hahnenfedern, die nach Art der Straußfedern zugerichtet und gekräuselt sind; diese werden eben so wie jene zur Zierrat auf Hüten und Mützen verbraucht; indessen kosten sie schon viel weniger. Müffe und Palatine von Federwerk liefert insonderheit Bologna in Italien. Reygerfedern, fr. plumes de Héron, sind von einem genug bekannten wilden Vogel; diese werden, besonders wenn sie schwarz, schön lang und fein gerade sind, nach der Levante verführt, wo man sie theuer anbringen kann, indem die türkischen Großen ihre Turbane oder Hauptbinden damit zieren, und solche Zierde da ein Merkmal der Hoheit abgiebt. Noch müßen wir auch ein paar Gattungen Federn erwähnen, die nur diesen Namen führen, aber im übrigen mit den eigentlichen Federn nichts gemein haben. Dergleichen sind die eisernen oder stählernen Springfedern, die sich auf einen gewissen Druck zurückbiegen, sobald aber der nachläßt, wieder in ihre natürliche Lage zurückkehren. Ihr Gebrauch ist bekannt. Die Reißfedern, so sowohl allerhand hohle Griffel von Stahl, Messing, Silber und Golde sind, worinnen man Bleystift, Röthel, und andere zum Zeichnen oder Schreiben erfoderliche Dinge stecken kann, gehören auch hieher.

Federalaun, Federweiß, s. Asbest.

Federleinen, Bautzner Barchent, eine Sorte sächsischer Barchente, wo die Kette von gebleichtem leinenen Garn, und der Einschlag von feiner Baumwolle gemacht ist. Sie sind fünf Viertel breit und halb geköpert. Sie unterscheiden sich vom andern dadurch, daß nach der Breite, wechselsweiß ein Streif geköpert und ein anderer Streif wie Leinwand und ungeköpert erscheint.

Federritten, eine Art geköperter blaustreifiger, fünf Viertel breiten Bettleinen, oder Trilliche, die zu Nördlingen und Kaufbeuren in Schwaben gewebt werden. Es ist eine wohlfeile Waare,

re, von der die Elle nur zehn bis zwölf Kreuzer gilt; sie wird besonders nach Italien ausgeführt.

Feh, Fehe, Fehwerk, Grauwerk, sind die Felle der russischen und sibirischen Eichhörnchen, so in großer Menge zum Handel gebracht werden. Die Russen sind bekanntlich ungemein arbeitsam und erfinderisch in der Kirschnerey; aus einerley Fell wissen sie mancherley Gattungen von Pelzen zusammenzusetzen. z. B. Aus dem schmalen, sehr dunkeln Streif, der über dem Rücken der Eichhörner befindlich ist, werden besondere Pelze verfertiget, von den Seiten und Bäuchen wieder andere u. s. w. Diese Rückenstücke sind es, welche viel theurer als die Fehwamen oder Bäuche verkauft werden. Den Werth der verschiedenen Sorten dieses Pelzwerks setze ich hier bey, wie er vor ein paar Jahren auf der Stelle in Rußland gestanden hat. Sibirisch Grauwerk, die Felle mit den Schwänzen, und die Waare von der feinsten Art in Rußland Zakaminaja genannt, die tausend Stück, hundert und zwanzig bis vierzig Rubel. Ein Sack mit hundert Stück des feinsten Grauwerks vier und zwanzig Rubel, ordinäre Gattung ein Drittel weniger. Fehwammen ein und ein Viertel bis vier Rubel. Schwarz sibirisch Grauwerk, in Rußland Nisnagrodski, wovon die Häute etwas kleiner ausfallen, die tausend Stück, hundert und fünf und zwanzig Rubel. Ein Sack mit hundert Stück, worinne lauter Rücken von dieser Art enthalten sind, zwölf bis dreyzehn Rubel; die gemeine Sorte zehn bis eilf; Fehwammen von dieser Sorte, ein und ein Viertel bis drey Rubel; sibirisches Grauwerk, von Farbe weniger dunkel als das vorstehende, die Felle aber doch groß, und schön haarig, das Tausend, achtzig Rubel. Ein Sack mit Rückenstücken, sechs bis neun Rubel. Ein Sack mit solchen Wammen zwey und einen halben Rubel. Kargopolski Grauwerk, das noch weniger dunkel ausfällt, das Tausend, drey und funfzig Rubel; ein Sack von hundert und sechszig Fellen dieser Gattung fünf bis sieben Rubel. Ein Sack des schwarzen Grauwerks, kleinere Rücken, aber doch schönhaarichter sieben bis neun Rubel. Ein dergleichen Kopfstücke vier bis sechs Rubel. Das Grauwerk überhaupt macht einen wichtigen Zweig des russischen Pelzhandels

aus. Man rechnet, daß alle Jahre ein paar tausend Säcke und Ballen davon ausgeführt werden. Ein großer Theil davon geht nach Polen, Holland, und Deutschland und der Türkey. Auf den leipziger und frankfurter Messen wird damit ein ansehnlicher Verkehr getrieben.

Feigbohnen, Wolfsbohnen, weisse Lupinen, Lupinus albus, von allen bekannten Arten der Luptnen, die einen warmen Sandboden lieben, und bey uns zur Zierde der Gärten im Herbste und Sommer als fremde Gewächse jährlich erzogen werden, sind allein die Kerne von der weiß blühenden großen Gattung noch in den Apotheken im Gebrauch. Diese haben eine halbrunde, etwas eckige Gestalt, eine weisse Rinde, und ein gelbes, mehliges, unangenehmes, und krautig bitters Mark, das unter die vier erweichenden und auflösenden Mehlarten gerechnet, und zu Umschlägen angewandt wird.

Feigen, Caricae, Caricae pingues, ficus passae officin., sind die reifen und süßen, getrockneten Früchte des Feigenbaumes. Diese Gewächsart ist besonders in den Inseln des griechischen Archipelagus, und mittelländischen Meers und in den Ländern, die an diesem letztern gelegen, zu Hause. Da erreichen diese Bäume auch ihre natürliche Höhe und Gestalt, sie wachsen in freyem Felde und besondes in den Weinbergen. Es kommen davon nur die getrockneten Früchte, aber in außerordentlicher Menge zur Handlung. Es giebt deren verschiedene Sorten. Die erste Art machen die großen runden gelben Feigen aus, die wir von Smyrna, und aus Griechenland erhalten; die zweyte, die großen gelben runden genueser oder italienische Feigen; die dritte, als die beste, haben eine reine Süßigkeit und sind am gelindesten getrocknet. Diese erhalten wir von Marseille, sie dauren aber nicht lange. Die vierte ist die kleine Art gelber und grauer Feigen aus Dalmazien, die unter dem Namen der triester oder venezianischen bekannt sind. Zwar erhalten wir auch noch aus dem Florentinischen und Neapolitanischen, von der Insel Maltha, aus Spanien und Portugall ꝛc. Gattungen dieser Früchte, allein sie sind für die Handlung schon weniger wichtig. Faro liefert noch die meisten, und man handelt da die Waare nach hundert Pfund zu so und

sovie

soviel hundert Rées. Hier und dort unterscheidet man die Feigen in die violette und weisse Sorte. Diese letztern aber wieder in länglichte und runde. Diese sind früher, jene aber häufiger zu haben. Unter den italienischen giebt man den römischen, florentinischen und neapolitanischen den Vorzug; diese werden meistens in Körben zugeführt. Unter den französischen oder provencer, werden die kleinen weissen von Frejus, Antibes, Cannes, Toulon und Ciotat vorzüglich geschätzt. Die in großen Kabassen, aus Spanien, Languedok ꝛc. kommen, sind schon nicht so beliebt, und gemeiniglich zäh und hart. Die aus den Inseln des griechischen Archipelagus wenn sie recht frisch und noch neu sind, haben einen vorzüglichen Geschmack. Die Feigen aus Dalmazien kommen in kleinen Fäßchen von weissem Holze, die von fünf bis auf dreyßig Pfund im Gewicht halten, über Venedig, Triest und Fiume zum Handel. Diese werden zu Venedig nach Stajo, in den andern Städten aber nach hundert Pfund mit zehn Procent Abschlag fürs Holz gehandelt. Zu Amsterdam werden die Faßfeigen mit zehn Procent Thara, und die in Kabassen mit vier Procent gekauft. Die Früchte werden übrigens sowohl zu Speisen, als auch in Arzeneyen gebraucht. Beym Einkauf muß man nur solche wählen, die neu, wohl trocken, fleischigt, und von außen nicht weiß beschlagen sind. Aus diesen Früten wird auch der bekannte Feigenkäse verfertigt. Er kömmt aus Spanien und Portugal, und wird aus den reifsten und besten Feigen, mit geschälten Mandeln, Haselnüssen, Pineolen, Pistazien und allerley Gewürzen vermengt, in Form eines Käses zusammengepreßt, und als Confect verspeiset.

Feilen, sind bekannte Werkzeuge, die zu vielen Arten von Arbeiten unentbehrlich sind; sie gehören zum Eisen- und Stahlwaarenhandel und werden von den sogenannten Feilenhauern, die ein besonders Handwerk ausmachen, und deren es insonderheit in Nürnberg, Steyer, Solingen, viele giebt, verfertiget. Diese wissen durch Handgriffe, die ihnen eigen sind, die Feilen so zu härten, daß solche, ob sie gleich von Stahl und Eisen sind, dennoch die härtesten Stahlmaterien und andere Metalle angreifen und abnutzen können. Unter den deutschen Feilen zieht man

die nürnberger ihrer Güte wegen vor. Man hat ihrer von allerley Gattung und Form; doch können sie hauptsächlich unter sechserley Arten gebracht werden, nämlich runde oder Vogelzungen, halbrunde, flache, dreyeckige, viereckige und sogenannte Messerfeilen und Riffelfeilen. Man theilt sie auch wohl nach dem Hiebe ab, unter diesem Ausdruck versteht man diejenigen durchkreuzenden Einschnitte, welche die Feile auf ihrer Oberfläche von dem Meißel erhält. Man sagt daher, die Feile hat einen grober Hieb, wenn die Einschnitte weit von einander abstehen, dem Metall tief eingeprägt, und also auch mit einem groben Meißel gehauen sind. Das Gegentheil läßt sich nun hieraus leicht abnehmen; den gröbsten Hieb erhält die Armfeile; auf diese folgen mit Stufenweise abnehmenden Hieben die Handfeile, die Vorfeile und endlich die Schlichtfeile, die unter allen den feinsten Hieb hat. Dieß will soviel sagen, daß z. B. eine Armfeile einen weit stärkern Hieb hat, als eine Handfeile von eben der Größe, und eben dieß gilt auch in gleichem Verhältniß von den übrigen Feilen. Was ihren Gebrauch betrift, so führen die Goldschmiede grobe, halblinde, und linde Feilen; die Uhrmacher Schnaupen- und Räderfeilen; die Bildhauer und Tischler Holzraspeln, wie auch unterschiedliche Gattungen von Sägenfeilen, um die kleinen Laub- und andere Sägenblätter damit zu schärfen, ferner Spitzfeilen zu Schärfung der Hobeleisen, aufgeworfene Raspeln zu Bildern, und rund erhabener zierlicher Arbeit. Die Schlosser, Zirkelschmiede, Windenmacher, und beynahe alle andere Handwerker, die in Stahl oder Eisen arbeiten, nicht weniger die Rothschmiede und die Messingarbeiter führen die sogenannten Arm-Stiel-Hand- und Bogenfeilen; die Büchsenmacher ihre Schlicht- und Vorfeilen; die Hufschmiede Hornraspeln; die Messerschmiede die Horn-Bört- und Abrichtfeilen; die Nadler den Spitzring, eine besondere Art dieser Werkzeuge, welche wie ein Ring gestaltet, und von aussen herum wie eine Feile gehauen ist; auf solchen pflegen sie die Spitzen von den Stecknadeln zu bilden. Endlich hat man auch noch die Justirfeilen, schattirte Feilen u. dgl. Die größte Sorte der Feilen wird zum Raspeln des Färbeholzes angewandt. Eine

ne der beſten Arten Feilen liefert England, aus dieſem Lande erhalten größtentheils unſere Künſtler und Handwerker die ihrigen. Frankreich und Spanien zieht die ſeinigen theils aus England, theils aus Deutſchland, theils aus Forez.

Feine Grethe, ſ. Bockshorn.

Felbel, Fälbel, Felbe, Velvet, Velveret, eine ſammetartige Zeugart, die von Wolle, Seide, Kameelhaar, und dergl. gewebt wird. Die beſten unter den ſeidenen liefert Genua zum Handel; bey dieſen ſind ſowohl Kette als Einſchlag von Seide. Die übrigen macht man in England, Frankreich, bey uns in Deutſchland zu Berlin, Potsdam, Leipzig und a. O. Bey der ſeidenen Felbe, die man in Deutſchland verfertiget, iſt nur die Kette von Seide, der Einſchlag aber von Leinen. Es giebt einfärbige, mehrfärbige, geſtreifte, gemuſterte, geblumte, ſchielende und mehrere Arten ſolcher Felben. Wollene Felbe wird in Berlin, hier und dort in Sachſen, im Reich ꝛc. gewebt. Die berliner wollene Felbe liegt drey Viertel der daſigen Elle breit, und iſt in Stücken von dreyßig Ellen. Der Gebrauch dieſer Waare iſt bekannt; man füttert damit die Winterkleider, beſchlägt Stühle und dgl.

Feldandorn, ſ. Gliedkraut.

Feldcypreſſe, ſ. Jelänger jelieber.

Feldkümmel, Feldpoley, wilder Thymian, Serpillum, ein niedrig wachſendes, gewürztes Kraut, mit einblätterichten Blumen, die in einer ſtumpfen runden Aehre wachſen. Das Kraut ſamt der Blüte wird in der Medicin gebraucht.

Feldmagſame, ſ. Klapperroſe.

Feldmünze, ſ. Ackermünze.

Feldpoley, ſ. Feldkümmel.

Feldroſe, wilde Roſe, Hundsroſe, Roſa canina L., ein bekanntes Gewächs, das ſeinen Wohnplatz in hohen und niedrigen Gebüſchen, und überhaupt in Gegenden hat, die nicht bebauet ſind. Es blüht im May, und auf die Blüte folgen eyförmige, glatte, Scharlachrothe Früchte, die im September reifen. Man nennt ſolche Hayn- oder Hagebutten. Man pflegt ſie, wenn ſie reif geworden ſind, einzuſammeln, ſchneidet ſie entzwey, thut die Samen und Kelche hinweg, trocknet das andere, und verfertiget daraus Saucen und Brühen, Suppen und dergl. Die jungen Blät-

ter

ter sollen so gut als chinesischer Thee zum Trank sich brauchen lassen. Auch dienen solche, wenn sie einmal ausgewachsen sind, zum Gerben. Die jungen Triebe, welche zuweilen von einer kleinen Gallenfliege angestochen werden, pflegen alsdann in rauchhaarige und zottigte Beulen auszuwachsen, die in den Apotheken unter dem Namen der Rosenschwämme, oder Schlafäpfel, Bedeguar officin. bekannt sind. Diese werden als Mittel wider den Stein und das Nierenweh, und so auch die Früchte mit den Kernen angewandt. Die Blumen besitzen eine zusammenziehende Kraft. Sie wird in der Medicin nur äußerlich gebraucht.

Feldzwiebel, Ackerzwiebel, gelbe Zwiebel, Vogelkraut, Ornithogalum, auch Sisyrinchium, ein dauerhaftes Gewächs, dessen Zwiebel dem Saffran und Allermannharnisch gleicht. Man hat ihrer viererley Sorten, die durch Setzlinge fortgepflanzt werden. Sie tragen einen kleinen, braunrothen Saamen. Die Art wächst gern auf solchen Stellen, die viel Sonne haben. Die Wurzel davon wird äußerlich, der Saft aber innerlich zur Arzney gebraucht.

Fell, heißt man bey den Kaufleuten und Handwerkern die Haut, so von den Thieren abgezogen, und auf verschiedene Art zugerichtet worden ist. Eigentlich giebt man bey uns diesen Namen nur den Häuten, die man von dem kleinen Schlachtviehe, von Schaafen, Lämern, Kälbern u. dgl. erhält. Die größeren hingegen, worunter die von Schweinen, Böcken, Kühen, Ochsen und s. w. gehören, heißen Häute. Sie gehören theils zum Ledertheils zum Rauchwerkhandel. Der Gerber richtet sie nur auf der Fleischseite zu. Diese Lederarten werden unter denen, welche man in Deutschland Semischleder nennt, mit begriffen. An einigen Orten giebt man ihnen mit Ocker eine gelbe Farbe, die aber das Fell härter macht, und ihm das Wollreiche benimmt. In andern Gegenden werden die Felle auf mancherley Art gefärbt. Sie werden nach Dächern, auch wohl nach Dutzenden, in verschiedenen Sorten und Nummern verhandelt. Die feinste Gattung muß durchaus einerley Gleiche haben, von ächter und gehöriger Gahre, nicht aber verbrannt, noch spißlicht, nicht vertrunken, noch auch narbenlos, sondern fein kernicht und le-

der-

Digitized by Google

derhaft, hübsch mollicht, auf der Narbenseite schön weiß, und auf der Aasseite durchaus von einerley Farbe, nicht abschößicht, sondern ohne schwere und bollichte Köpfe, auch an sich selbst nicht bollicht seyn. Man bekömmt diese Waare von Breslau, Leipzig, Bautzen, Salzburg, Wien, Lüttich, aus England u. s. w.

Fellrist, s. Sigmarswurz.

Fel Vitri, s. Glasgalle.

Fenchel, foeniculum, Marathrum, ein Kraut, das besonders in Italien und Languedok gezeugt wird, aber auch bey uns in Deutschland an mehreren Orten, unter andern um Erfurt, Mühlhausen und anderwärts in Thüringen, wie auch in Mähren, hier und dort in Sachsen, Schlesien ꝛc. gebauet wird. Das Kraut sowohl, als die Wurzel und der Saame haben eine sehr erwärmende, balsamische und zertheilende Kraft, weswegen sie häufig in der Medicin verbraucht werden. Italien liefert nicht nur eine vorzügliche Gattung rohen Fenchels zum Handel, sondern man bringt auch aus diesem Lande besonders aus dem Florentinischen, über Triest viel mit Zucker eingemachten oder überzogenen heraus. Der italienische Fenchel ist größer von Körnern, und gewürzter von Geschmack, als die andern Sorten. Guter Fenchel muß frisch, groß körnericht und dick seyn, auch einen süßen und angenehmen Geschmack, von sich geben. Der Artikel wird auch von Destilirern, Brantweinbrennern sehr häufig gebraucht. Er wird zu Hamburg nach hundert Pf. contant in Curant gekauft.

Fenchelholz, s. Sassafraß.

Fenchel wilder, s. Saufenchel.

Fenugrek, s. Bockshornsaamen.

Ferandine, Ferrandine, sonst auch Burail genannt, ein leichter halbseidener französischer Zeug, dessen Kette von Seide, der Einschlag aber nur von Schafwolle, oder auch von Kameelhaaren, leinenen Garn oder Baumwolle gemacht wird. Der Einschlag ist bald gezwirnt, bald ungezwirnt. Es ist eigentlich eine Art schlechten Moirs, oder sogenannten Pou. Der Zeug wird von viererley Breite gewebt, nämlich einen halben Stab, neun Sechszehntheil, sieben Sechszehntheil, und drey Achtel. Die Seide, so man hierzu gebraucht, muß entweder ganz roh oder ganz abgesotten seyn, ohne Vermischung der einen Art mit der andern.

In

In die Länge halten die Stücke sechszig bis siebenzig Stab.

Ferkleinkraut, s. Gänsedistel.

Fernambuck, heißt man die beste und theuerste Sorte des Brasilienholzes, die in großen Stücken über Lissabon, Porto, Cadix, London und Amsterdam zum Handel gebracht wird. Es ist auswendig gelbbraun, inwendig lichtroth, und dabey schwer und ziemlich hart. Von den Stämmen der Bäume wird nur der inwendige Kern, so eines Beines dick ist, zu uns gebracht. Es führt den Namen von der Stadt Pernambuco in Brasilien, wo es gewonnen wird. Sein Verbrauch ist in der Färberey. Man bringt es entweder ganz, geschnitten oder geraspelt zum Handel; die letztere Art ist die schlechteste und gemeiniglich mit geringerm Holze vermischt.

Fernglas, Ferngläser, Fernröhre, Seeröhre, heißt man im weiten Verstande Werkzeuge, durch deren Hülfe man ferne Gegenstände deutlicher erkennen und beobachten kann. Im engern Verstande aber ist es nur ein einziges geschliffenes und eingefaßtes Glas, womit man blöde Augen verstärkt. Solche Ferngläser verkleinern zwar die Objekte und entfernen sie, aber sie erscheinen um so viel deutlicher. Ein dergleichen Glas ist entweder nur auf einer Seiten, oder auf beyden zugleich hohl, im erstern Fall aber auf der andern flach geschliffen. Je kürzer einer das Gesicht hat, desto holer muß das Glas geschliffen seyn. Die nürnberger, fürther und augsburger Kaufleute haben dergleichen Gläser von allerley Art in Horn, Schildkröt, Holz und Silber gefaßt, mit Futteralen versehen u. s. w. Die meisten werden in Fürth, Schwabach und Nürnberg gemacht.

Firniß, s. Fürniß.

Feroléholz, fr. bois de férolé, ein hartes, weitlöcheriges, poröses Holz, welches zwischen seinen Fasern viele harzige und glänzende Theilchen hat. Es ist schattirt, oder mit Wellen, wie mit Adern durchzogen. Es hat mannigfaltige Farben, denn bald ist es roth mit gelben Adern, bald dunkelroth mit einer grauen Olivenfarbe. Es sieht gleichsam durchsichtig aus, wodurch dessen Werth sehr erhöhet wird. Die Tischler brauchen es zu ihren ausgelegten Arbeiten, und können durch Veränderung und verschiedene Richtung des Schnitts seine Zeichnung un-

ungemein verändern. Es nimmt in allen Fällen eine gute Politur an. Es wird von den franzöſiſchen Antillen zum Handel gebracht, inſonderheit von Cayenne. Man heißt es auch Satineholz.

Ferrum, ſ. Eiſen.

Feſtonstreſſen, heißt man die doppelten, ausgebogten, gemuſterten und an der einen Kante durchbrochenen Galonen.

Fettſtein, ſ. Speckſtein.

Fetthon, ſ. Bolus.

Fett von Thieren, ſ. Schmalz.

Fettwaaren, heißt man im Handel gewiſſe Artikel, als Speck, Thran, Butter, Talch, Lein- Hanf- und Baumöhl, Nußöhl, Theer, Terpenthin und andere ähnliche Sachen, davon unter ihren eigenen Titeln das mehrere zu erſehen iſt.

Feuerſteine, Flintenſteine, Pyrites, ſind ſehr harte Kieſel, die auf einer Seite wie ſcharfgeſchliffen ausſehen, und zum bekannten Gebrauch angewandt werden. Man ſchlägt ſie eigentlich aus freyer Hand, und verfertiget ſie theils aus einer Art Hornſtein oder ſilex, theils auch, wie in Tirol aus eiſenhaltigen Granit, oder aus Achatſtein. Sie werden hernach zu Flinten- und Piſtolſchlöſſern zugerichtet und geſchnitten. Obſchon es an ſich nur ein geringer Artikel iſt, ſo wird doch damit in allen Gegenden von Europa, ja ſogar nach der afrikaniſchen Küſte und nach Oſt- und Weſtindien ein wichtiger Handel getrieben. Das meiſte von dieſer Waare liefert bey uns in Deutſchland Sonnenberg im Coburgiſchen und Nürnberg. Frankreich zieht ſeine Flinten- und Feuerſteine aus Berry, vornämlich von ſaint Agneau und Meuſne, wie auch aus Champagne und Picardie. Trieſt verſchickt ſehr viel von dieſer Waare, und handelt ſie nach tauſend Stück in verſchiedenen Sorten und allerley Größe. Auch bey Stevensklint auf Seeland werden viele geſchlagen, und auswärts verführt.

Feuerzeug, bekanntlich eine von Holz, Eiſen, Bleche, Meſſing, und dergl. Materien verfertigte Büchſe, darinne man die zum Feuermachen dienliche Dinge aufbewahren kann. Es iſt ein Artikel der Eiſenhändler und derjenigen, die mit nürnberger Waaren handeln.

Feuilles, hat im franzöſiſchen Handel verſchiedene Bedeutung. Man verſteht darunter erſtlich die dünnen

Späne

Späne der feinen Holzarten, welche zur eingelegten Arbeit angewandt werden; und dann heißt man feuilles de Vermillon, sehr dünne und feine papierne Blätter, die mitten mit Schminke belegt sind, und zum Färben der Haut gebraucht werden.

Fichte, Fichtenbaum, Feichte, Rothtanne, Harztanne, Pechtanne, Pinus, abies rubra, fr. Pin, ein hoher Baum in unsern Wäldern, der zum Nadelholze gehört, und durch seine aufgerichtet gehende Zweige vom Kieferbaum unterschieden wird. Er übertrift alle unsere einheimische Arten an Höhe, verlangt eine erhabene, rauhe Lage, und einen trocknen, steinigten, mit etwas Leim- oder Dammerde vermischten Boden, und erreicht alsdann nicht selten eine Höhe von 80 bis 100 Fuß. Die Art trägt zum Unterscheidungszeichen, längliche, unterwärtshängende Früchte, oder Zapfen, und statt der Blätter einzelnstehende schmale, fast vierseitige, etwa einen halben Zoll lange, zugespitzte, steife Nadeln, die Anfangs unordentlich rings um die Zweige stehen, und ihnen eine walzenförmige Gestalt geben, sich aber mit der Zeit mehr in zwey Reihen theilen. Die Rinde des Stammes ist in der Jugend glatt, erhält aber durch das Alter Risse, und hat eine bald mehr bald weniger dunkelbraune Farbe. Des dichten Wuchses, und der Winter und Sommer hindurch grünen Nadeln wegen, ist dieser Baum von vielen andern Arten zu lebendigen Zäunen, Winterlustgebüschen und Alleen gut. Die stärksten, gehörig ausgewachsenen Stämme liefern ein langes Schiffs- Zimmer- Bau- und anders Nutzholz, das dem Eichenholze in Ansehung der Stärke, und Tragbarkeit noch vorzuziehen ist, nur muß man solches für dem Wetter, und dumpfigen Orten, wo es Feuchtigkeit anzieht, und darnach leicht Risse bekömmt, und verdirbt, zu bewahren suchen; dagegen aber ist es im Trocknen um so viel dauerhafter. Man verfertiget aus den Brettern, die durchaus weiß, und leicht sind, und sich schön glatt hobeln lassen, verschiedene musikalische Instrumente, und bedient sich überdem derselben zum Auslegen, zu Blend und Paneelwerken, Tischen, Schränken, und mehrerley Geräte. Das schwächere Holz kann zu Pfälen, Latten, Schindeln und dgl., auch zum brennen und verkohlen genutzt wer-

werden; doch ist es in solcher Absicht geringer, wie Föhr- und Tannenholz. Aus den mit Asche im Wasser gekochten, langen und dünnen Nebenwurzeln wissen die Lappländer Stricke und auch schöne Körbe zu machen, die häufig nach Schweden geschickt werden. Mit der Rinde werden in Schweden und Rußland Dächer gedeckt, und auch daselbst kleine sehr leichte Fahrzeuge daraus gemacht. Aus den jungen Zapfen dieses Baumes pflegt man das bekannte Tannzapfenöhl, und aus dem weißgelblichten Harze, das durch Aufreißen oder Abschälen der Rinde des Stamms, oder der größeren Aeste erhalten wird, Pech, Geigen- oder Schusterharz, Colophonium, Theer und andere Produkte zu ziehen. Indessen ist sicher, daß alles Harzholz durchgängig weit schlechtere Kohlen, wie auch Brenn- Bau- und Nutzholz ausgiebt, wenn solches lange vorher auf Harz benutzt worden ist. Die Rinde brauchen die Lohgerber zum Garmachen der Häute. Aus Norwegen kommen viel fichtene Bretter zum Handel. Aus Schweden, Finnland und Wiburg fichtene Dielen, so auch von Königsberg, Memel und Danzig fichtene Planken, Balken und dergl. Diese liefern jetzt auch Nordamerika, besonders Pensylvanien, Carolina, Virginien und Maryland in großer Menge. Auch aus dem Fichtelberge kommen viele fichtene Bretter, Dielen und Latten, den Mayn und Rhein hinab, nach Holland zum Handel.

Ficus, s. unter Feigen.

Fieberkraut, Fleckenkraut, blauer Augentrost, Scutellaria, Lysimachia, eine Pflanze, die in wäßrigen Niederungen, in den Erlenbüschen, an den Teichen, Gärten und Rändern der meisten stehenden und fließenden Wasser überall gemein ist, und durch ihre kriechende Wurzel ausschweifend wuchert, ist dauerhaft und beständig, und steht eine lange Zeit im Jahre unter Wasser und Eise. Der Geruch des frischen Krautes ist sehr flüchtig, schwach, und dem Scordienkraute oder Knoblauch ähnlich. Es wird unter den bittern Arzneyen, und zwar getrocknet, gebraucht.

Fieberrinde, s. Chinachinae.

Filago, s. Ruhrkraut.

Fil oder Fils de France, in Frankreich das Garn, so von Hanf oder Flachse im Lande gesponnen ist. Es macht einen wichtigen Artikel für den Handel dieses

Reichs aus. Es wird zwar in den meisten Provinzen Frankreichs häufig Garn verfertiget, es reicht aber dennoch zum Verbrauch der einländischen Manufakturen nicht zu. Man führt noch viel aus Flandern, Deutschland und Holland ein. Unter denen, welche Frankreich selbst liefert, sind die nachstehenden Sorten die vornehmsten: Fils-bas-Brétons, auch fils de Cologne genannt, werden zu Morlaix in Bretagne verfertiget. Man verkauft sie nach verschiedenen Numern und Pfundweise. Fils de Bretagne, werden von Rennes verschickt und sind eigentlich Zwirnsorten, die in verschiedenen Gattungen der Feine ebenfalls nach Pfunden gehandelt werden. Fils de Guibray, oder de Moche, sind von Flachswerg, auch von verschiedener Feine und werden insonderheit zu Mützen und Strümpfen verarbeitet. Man zieht diese Gattung gleichfalls von Rennes. Fil de Lille, ryßler Garne, sind von zweyerley Art: die eine, so auch fils d'Epinay genannt wird, handelt man Dutzendweise und nach gewissen Numern; Nro. 14. bezeichnet die allergröbste Sorte, und die Waare fällt immer feiner aus, je höher die Numern steigen, und dieß geht bis auf 300. Fils en poignée, ist die zwote Art der ryßler Garne; auch diese werden Dutzendweise verkauft, allein die Numern fangen von 3 an, und steigen bis 40., diese letztere Numer enthält das feinste Garn. Fil de Flandre, sind gröber, als die vorstehenden. Fils bis en trois, oder à gants bis, werden zum Nähen, Handschuhzusammensetzen, und dgl. angewandt; diese Gattung ist verschiedentlich gefärbt. Fils à marquer, bon teint, sind ächt gefärbte, die zum Zeichnen, Sticken, und dergl. gebraucht werden. Man handelt sie Groß- oder Dutzendweise und nennt sie auch wohl Filets. Die meisten von diesen letzteren liefern Ryßel und die Provinz Auvergne. Fils de paquet, sind Garne, die zu Rembervillers in Lothringen gemacht und in Menge auswärts abgesetzt werden. Jedes Paket enthält sechszehn Strähn, und der Strähn sechs und neunzig Faden. Diese Art kömmt in Güte und Feine dem ryßler Garne gleich; der größte Theil wird nach Lyon und andern einheimischen Manufakturorten ausgeführt. Fil rétors, heißt man den eigentlichen Zwirn. Dieser wird meistens über Rennes gezogen, ist zum

Theil

Theil gefärbt, und geht besonders nach Spanien und England. Fil d' archal, nennt man im französischen Handel den Stahldrath. Fil de Paimpont, eine Gattung blendendweissen Leinengarns aus Bretagne, die besonders zum Stricken und Wirken feiner Mützen und Strümpfe gebraucht wird.

Filatrice, hat in Frankreich zweyerley Bedeutung. Man versteht erstlich darunter die Floretseide, und dann auch einen Zeug, dessen Kette von Seide, und der Einschuß von Floret gemacht wird. Er kommt dem Papelin sehr gleich und ist einen halben Stab, bis fünf Achtel breit

Fil de Sayette, in Frankreich die gesponnene Wolle, die aus Flandern eingeführt wird. Es giebt dieser besonders zweyerley Gattungen, wovon die eine filés rases, die andere aber filés mols genannt wird. Diese werden auch noch in superfins und petits fins unterschieden. Die erste Art wird von den Zeugmanufakturen zu Amiens und in der Nachbarschaft verbraucht; die andere dient zu Strümpfen, Posamentierarbeiten, Knöpfen und dergl.

Fil de Bourgoin, gesponnener Hanf, der zu Segeltüchern verarbeitet wird. Er komt von Cremies und geht besonders nach Marseille und Bourgoin im Delphinat, ist in Ballen von zweyhundert und zwanzig Pfund im Gewichte. Er wird in Fünfmalfein, Viermalfein, Ueberfuprafein, Superfein, Prinfein, Mittel- und Bastard unterschieden.

Fil d' épreuve, eine Art Guingasleinen, die zu Rouen und Harlem verfertiget, und in großer Menge nach Amerika ausgeführt werden. Man hat ihrer von unterschiedlichen Sorten und Numern. Sie werden auch in Deutschland nachgemacht. Sie sind fünf Achtel eines Stabs breit.

Filet de Caragach, zu Marseille und im levantischen Handel die feinste Sorte des morgenländis. Baumwollengarns. Sie kömmt von Smyrna, und ist in großen Ballen von verschiedenem Gewicht.

Filicula, s. Engelsüß.

Filipendula, s. Steinbrech.

Filius ante patrem, s. Huflattich.

Filix, s. Farnkraut.

Filo d' Angora, in Italien, und im Oesterreichischen das gesponnene Ziegenhaar.

Filoselle, im französischen

Handel eine ſehr geringe Seide, die vom Ausſchuß aus der guten Seide, mit der, welche von ſchlechten Cocons abgehaſpelt worden iſt, zuſammengeſponnen wird. Man erhält ſie Blattenweiſe größtentheils aus Italien.

Filotti, zu Livorno, eine Gattung großer Korallen, die in ſechs Numern von 1. bis 6. zum Handel gebracht werden.

Filz, fr. feutre, wird von den Hut- und Filzmachern aus grober und feiner Wolle, oder allerley weichen Haaren zuſammengeſchlagen, und mehrentheils zu Hüten, Filzſchuhen, und dgl. angewandt. In Ungarn macht man hier und dort Filz, der ſowohl zu Hüten als Regenmänteln verbraucht wird; er iſt unbeſchadet ſeiner Biegſamkeit ſowohl geleimt, daß kein Waſſer durchdringt.

Filzkraut, wilder Flachs, Cuscuta, Caſsutha, Linodesmum, ein Gewächſe ſo aus langen und dünnen Faſern beſteht, und ſich an die umſtehenden Kräuter und Pflanzen anhängt. Es trägt weiſſe Blumen, worauf kleine Knöpfe folgen, die voller Saamen ſind. Es wird in Apotheken als Laxirmittel gebraucht.

Finaſtre, eine von den ſchlechtern Sorten der Ardaſsinſeide, die von Smyrna nach Marſeille gebracht wird.

Fin d' once, eine Gattung des levantſchen Baumwollengarns. *Fin* d' once von Aleppo iſt die feinſte, die von Alexandrien die mittle, und die von Seida die geringſte.

Fin de Rame, heißt man gleichfalls zu Marſeille eine Art geſponnener Baumwolle, die von Seida zum Handel kommt. *Fin* Beledin, bringt man von Aleppo.

Finette, eine Art franzöſiſcher Serſchen, die zu ſaint Lo in der Normandie gewebt werden. Ihr größter Abſatz iſt zu Paris, Rouen und Lyon. Man braucht ſie inſonderheit zu Mönchs- und Nonnenkleidern.

Fin trait, zu Abbeville eine Gattung Segeltücher, von welchen der Stab drey bis vier und zwanzig Sous gilt.

Fingerhüte, werden bekanntlich von Stahl, Meſſing, Tombak, Silber und andern Materien zum Nehen für die Schneider, andere Handwerker, und Frauenzimer gemacht. In Nürnberg, Kölln und an einigen andern Orten machen die Fingerhutmacher ein eigenes Handwerk aus. Es giebt übrigens runde, eckigte, einfache, doppelte, offe-

offene, geschlossene, glatte, gemusterte und mehrere Arten Fingerhüte. Sie werden verschiedentlich, nämlich in Päckchen von fünf Dutzenden, oder auch Schockweise gehandelt. Die silbernen kauft man nach dem Gewicht und s. w. Auch die Fabriken zu Aachen, in der Grüne und bey Iserlon, insonderheit die der Gebrüder von der Becke sind in lebhaftem Betriebe, und liefern viel von dieser Waare.

Fingerhutskrut, Digitalis, verbascum digitale, ein Kraut mit einblätterichten irregulären Blumen, die entweder weiß, roth oder gelb sind. Es wird als ein wundheilendes und abführendes Mittel in den Apotheken gebraucht.

Firniß, s. Fürniß.

Fischbein schwarzes oder blaues, Baarden, Costa sartoria, sind eigentlich weder Beine noch Ribben vom Wallfische, sondern seine Kiefer, die ihm statt der Zähne dienen, und aus einem biegsamen, beinartigen Wesen bestehen. Sie sind innerhalb der Rachen dieser Fische bey einigen in der Gestalt eines Schwertes, bey andern in der Form eines halben Mondes befindlich. Das kleinste ist vorn im Maule, und hinten nach der Kehle zu, das gröβte aber in der Mitten, oft ein paar Klaftern lang und auch manchmal darüber. An jeder Seite des Rachens zählt man zuweilen ein paar hundert solcher Kiefern. Die Rheeder, welche auf den Wallfischfang ausgerüstet haben, nehmen gewöhnlich das Fischbein alles für sich, und geben den Bootsleuten dafür ein gewisses am Gelde. Die ausgeschnittenen Baarden werden hernach an die sogenannten Fischbeinreisser verhandelt. Diese sieden solche in langen kupfernen Kesseln, reissen sie in viereckigte Stängel von verschiedener Länge ꝛc. Je länger und stärker diese Waare ist, je theurer gilt sie. Das meiste geschnittene Fischbein kommt aus Holland, von Hamburg, Bremen, doch wird auch jetzt im Preussischen und in einigen andern Gegenden Fischbein gerissen. Der Artikel wird bekanntlich zu Schnürleibern und Reifröcken am stärksten verbraucht. Er wird zu Amsterdam nach hundert Pf. mit zwey Procent Rabat gehandelt. Es giebt Fischbein von allerley Länge, nämlich dreyvierteligt, viervierteligt bis auf zehnvierteliges. Das längste ist auch das theuerste.

Fischbein weisses, heißt

man die Beine oder Knochen der Meerſpinne oder des Blackfiſches, die von den Goldſchmieden gepülvert, und ſtatt des Formſandes gebraucht werden. Sie werden nach tauſend Stück gehandelt. Man zieht dieſen Artikel aus Italien von Trieſt, Venedig ꝛc.

Fiſcheiſen, oder **Schlöſſerblech**, eine Gattung Eiſen, die in den deutſchen Hütten und Hammerwerken häufig verfertigt wird. Sie iſt achtzehn Linien bis fünf Zoll breit, ein bis zwey Linien dick, und ohne beſtimmte Länge.

Fiſchgrät, in Schwaben, beſonders zu Kaufbeuren, die Barchente, welche hier häufig verfertiget werden. Sie ſind ſechstehalb Viertel, ſechs bis achtehalb Viertel breit.

Fiſchhandel, **Fiſchwaarenhandel**, dieſer beſteht im Ein- und Verkauf ſowohl der friſchen, als auch der getrockneten, eingeſalzenen, und marinirten Fiſche. Die verſchiedenen Gattungen, die man von den erſtern zum Handel bringt, ſind ſo mannigfaltig, und auch überdieß ſo bekannt, daß ſie keines ausführlichen Details bedürfen. Nur dieß wäre zu erinnern, daß man unter Fiſchen überhaupt alle Waſſerthiere zu verſtehen pflegt, die Blut haben, mit Floßfedern verſehen, entweder mit Schuppen, oder mit einer glatten ſchlüpfrigen Haut, ohne Haare, bedeckt ſind, und den Menſchen zur Speiſe dienen. In der allgemeinen Bedeutung begreift man oft alle im Waſſer lebende Thiere, ſowohl Wallfiſche, als auch diejenigen, welche Schaalen tragen, z. B. Krebſe, Auſtern und Muſcheln darunter. Die Fiſche laſſen ſich am füglichſten ihrer Lage und ihrem Aufenthalt nach in **Meer-** oder **Seefiſche**, welche ſich allein oder doch am meiſten in der hohen See und in ſalzigen Waſſern aufhalten; in **Fluß-, Bach-** und **Teichfiſche**, oder ſolche die ihren Aufenthalt in ſüßem Waſſer haben, und endlich in Fiſchwerk mit Schaalen, oder Schaalfiſche eintheilen. Unter Seefiſche rechnet man den Wallfiſch, Dorſch, Schellfiſch, Steinbutt, Mackrele, Stockfiſch, Häring, u. dgl. Unter die Flußfiſche, Lachs, Aale, Hechte, Karpfen und ſ. w. Die Meerfiſche ſind entweder **Tiefſiſche**, die ſich in der Tiefe oder auf dem Grunde des Meers aufhalten, und wegen Mangel der Sonnenſtrahlen, und weil ſie nur härteres Fleiſch haben, die geringſten ſind; oder es ſind

Strand-

Strandfische welche an den Ufer gefangen werden, und sich von dem Auswurf des Meers nähren. Indessen, da die Ufer oder der Strand mehr von der Sonne erwärmt werden, und diese Fische durch die stete Bewegung des Meers sich der Unsauberkeit der Nahrung einigermaßen wieder entledigen, so übertreffen sie die Tiefische an Geschmack und Güte. Die dritte Gattung der Meerfische sind die Klippenfische, die sich an den See- oder Steinklippen aufhalten, woran das Meer durch den Trieb der Winde stets anschlägt, und die wegen dieser beständigen Bewegung für die besten unter allen gehalten werden. Die Fluß- Teich- und Bachfische werden wieder in schuppige und glatte unterschieden, und diese letzteren haben keine Schuppen. Die Schaalenfische sind entweder dünnschälig, wie die Krebse, oder dickschalig, wie die Austern. Grüner Fisch wird im Fischhandel der genannt, so zwar gesalzen worden, aber noch ganz feucht ist; so hat man z. B. grünen Stockfisch und dgl. Marinirte Fische, sind frische Seefische, die auf dem Roste gebraten, mit Oehl bestrichen, und in eine Brühe von Essig, Salz, Gewürzen, Kräutern und Lorbeerblättern gelegt worden. Die wichtigsten hierunter sind Stöhre, Thonfische, Lachse, u. a. m. Getrockuete, oder gedörrte Fische sind solche, die zuerst eingesalzen, hernach getrocknet oder geräuchert werden. Dergleichen sind der Stockfisch von allerley Art, die Platteise oder Scholle, der Dörsch und ähnliche. Unter den Meerfischen sind die meisten so geartet, daß sie ihre Reviere nicht verlassen, sondern ihren Aufenthalt beständig in einerley Gegend behalten; einige aber darunter, besonders die Häringe und Sardellen, ziehen zu gewisser Zeit aus einer Gegend in die andere; gewisse Seefische gehen aus der See ins süße Wasser, die Ströme und Klüsse hinauf, worunter besonders der Lachs, Stöhr, Hausen und dergl. begriffen sind. Der Fischfang und Fischhandel ist für viele Länder des Erdbodens, insonderheit für die, welche an der See und an fischreichen Gewässern liegen, von der größten Wichtigkeit. Unter diese rechnet man vorzüglich Holland, England, Frankreich, Schweden, Dännemark, und die freyen Nordamerikaner. Diese setzen des Jahrs viele hundert Schiffsladungen getrockneter, gesalzener und geräucherter Fische in an-

Digitized by Google

dern Ländern, insonderheit in den katholischen Staaten, in Deutschland, Polen, Italien, Spanien und Portugal, Westindien und s. w. ab. Der Thran, welchen man von den Wallfischen, Seehunden, Wallrossen, Stockfischen, Häringen und Sardellen erhält, wird in erstaunlicher Menge von unsern Leder- und Seifenmanufakturen verbraucht. Die Eingeweide von den Stockfischen finden sogar ihre Anwendung; man führt davon viele tausend Tonnen nach Frankreich, wo sie zum Fischfangen mit der Angel gebraucht werden. Auf den philippinischen Inseln düngt man mit dem Mondfisch die Aecker und Felder, wodurch sie eine ungemeine Fruchtbarkeit erhalten. Der eingesalzene Stöhrrogen wird unter dem Namen Caviar, so wie der Rogen der Meeresche, unter dem Namen Boutargue, häufig verführt. Dännemark und Norwegen haben ihren Stockfisch und Labberdan, Holland seine Häringe, texelsche Austern und seeländische Muscheln; Frankreich den Stockfisch, Kabliau, Thonfisch, die Sardellen und Mackrelen, Ungarn den Hausen und die Hechte, Sardinien den Thunfisch, Deutschland den Elb- und Rheinlachs, die Karpfen, Aale, Zander, Forellen und s. w., welche alle beträchtliche Gegenstände des Handels ausmachen, und den Ländern, die damit gesegnet sind, Geld einbringen.

Fischhaut. Zum Abreiben und Poliren des Holzes braucht man insonderheit die von einigen Stöhrarten. Aus diesen Häuten werden auch die glänzenden glatten Futterale, die den musivischen Arbeiten gleichen, verfertiget.

Fischkörner, s. Cokelskörner.

Fischleim, s. Hausenblase.

Fischotter, Lutra, ein Raubthier, das sich im Wasser und auch auf dem Lande aufhält, und seinen Fraß von Fischen, Krebsen und dgl. sucht. Die Fischotter ist so groß als ein Fuchs, hat aber ganz kurze Füße, nach der Art der Vögel, dabey dichte und glatte kastanienbraune Haare. Ihre Bälge, die im Winter und Sommer gut sind, geben ein gutes Futter ab. Das Fell von diesen Thieren, wird von Kürschnern zu Muffen und anderm Gebräme angewandt. Es giebt virginische, kanadische, russische, dänische, polnische, schottische und mehrere Arten. Die schönste und größte ist die, welche man aus

Kana-

Kanada über London erhält; ſie heißen wegen ihres vortreflichen Glanzes, Spiegelottern. Das Haar der virginiſchen iſt durchgängig braun, rauh und weich, dagegen unſere einheimiſchen weit bläſſer ausfallen. Dännemark liefert vornämlich ſchwarze Felle; man rechnet ſie aber nicht unter die feinern Arten. Rußland liefert zweyerley Sorten dieſer Waare zum Handel, die eine Wudri, iſt ungleich ſchlechter und wohlfeiler, als die unter dem Namen Norki heraus kommt.

Fiſchwurz, ſ. Braunwurz.

Flachs, Lein, Linum, eines der ſchätzbarſten Produkte der Landwirthſchaft, der Baſt von einer bekannten Pflanze gleiches Namens, der nach der gehörigen ländlichen Zubereitung, wie auch nach dem Hecheln und Spinnen das bekannte leinene Garn giebt, woraus die Leinwand zubereitet wird. Er giebt den Stoff zu ſehr vielen Manufakturwaaren, die ſowohl zur Nothwendigkeit und Bequemlichkeit, als auch zur Pracht und Zierde das Ihrige beytragen. Durch den Anbau des Flachſes, und die daraus entſtehenden Waaren werden Millionen Menſchen, die ſich mit dieſem Gewerbe abgeben ernährt, und in der Handlung entſteht hieraus ein ſehr großer Zweig, ſowohl was den rohen Flachs an und für ſich betrift, als auch die vielerley daraus verfertigten Manufakturwaaren. Die wirthſchaftliche Behandlung deſſelben übergehen wir, wer davon unterrichtet zu ſeyn wünſcht, kann die ökonomiſchen Bücher zu Rathe ziehen, aber ſo viel merken wir an, daß der Flachs ein Gewächſe, das faſt allenthalben angebaut werden kann, obgleich freylich auch hier, wie bey jeder ander andern Produktenart, ein glücklicher Anbau von der ordentlichen Zurichtung des Erdreichs, guten Wahl des Saamens, und einer zweckmäßigen Behandlung des Materials abhängt. Zu guten Leinenwaaren und Geweben wird ein ſehr feiner und langer, ſchön ſilberfarbener Flachs erfodert. Was den Saamen anbetrift, ſo nimmt man in deutſchen Gegenden, wo auf die feine Spinnerey geſehen wird, z. B. in Schleſien, liefländiſchen Saamen, der auch unter dem Namen des rheiniſchen Leins bekannt iſt. Wenn dieſer Saame, der jedoch nur dünne geſäet werden muß, gehörig behandelt wird, giebt er einen vorzüglich langen und feinen Flachs. Nicht leicht giebt

es einen Stoff auf dem Erdboden, der mehr Hände als eben der Flachs, in Bewegung setzt. Nach unserer jetzigen Verfassung ist kein Mensch, vom Monarchen bis zum Bettler genommen, der die daraus zubereiteten Dinge entbehren könnte. Daher ist und bleiben die Leinenwaaren einer der gangbarsten Artikel, und der beständig in allen Ländern Abgang findet. Aus diesem Grunde sind die Provinzen und Gegenden, wo man sich vorzüglich auf den Anbau und die Verarbeitung dieses unentbehrlichen Produktes gelegt hat, allemal sicherer und beßer daran, als die, welche Gold- und Silberbergwerke besitzen. Es ist eine ausgemachte Wahrheit, daß jemehr ein Material oder Produkt eine mühsame und wiederholte Bearbeitung fodert, ehe es eine vollkommene Waare vorstellt, je mehreren Menschen wird es auch Unterhalt geben, und folglich um so stärker die Bevölkerung mehren. Gerade von solcher Beschaffenheit ist der Flachs. Wenn man nur halbweg überlegt, wie viele Hände zum Spinnen, Weben, Bleichen, Mangeln, Zurichten, und hundert andern Bereitungen dieses Artikels gehören, so muß es einleuchten, daß außer dem Hanfe, wohl keines von unsern übrigen Landesprodukten gleiche Vortheile gewährt. Noch mehr, keines von den andern rohen Materialien kann durch die Verarbeitung und den Kunstfleiß so hoch in Werth getrieben werden, als das gegenwärtige. Ein Pfund vom feinsten und besten Flachse, das noch nicht über einige Groschen kostet, kann, wenn es zur feinsten Leinwand verwebt worden, schon vierzig bis funfzig Reichsthaler werth seyn; wird es zum feinsten Zwirn veredelt, kann es sechszig bis hundert Thaler gelten, und endlich, wenn es gar zu brüßler Kanten verarbeitet worden ist, kann es auf einige tausend Thaler ausgebracht werden. Noch mehr, es übertrift auch nicht leicht etwas die Brauchbarkeit dieser Waare; denn wenn sie schon ganz abgetragen, das Gewebe zerstöhrt geworden ist und dgl., dann kann noch aus den Trümmern und Lumpen Papier, eine andere Art Waare, die zu mancherley Gebrauch dient, zubereitet werden. Unter den Ländern, die Flachs häufig und von vorzüglicher Güte zeugen, nimmt Irland die erste Stelle ein. Der irländische übertrift in Güte und Feine alle uns bekannte Arten. Er

wird aber nicht roh ausgeführt, sondern in den zahlreichen Manufakturen dieses Landes zu Garn und Leinwand verarbeitet. Die zweyte gebührt dem Flachs, der in Flandern und Pikardie fällt. Die Gattung, welche da unter dem Namen Ramé bekannt ist, hat, so wie der Flachs aus Vermandois, eine ungemeine Feine und Zartheit. Auf die vorstehenden folgen im Range unsere deutschen Flachsarten, welche Schlesien, Mähren, Böhmen, Sachsen, Westphalen und Schwaben liefern. Das erstere Land verarbeitet seinen Flachs allen selbst entweder zu weissem Garne oder zu Leinwand. Die übrigen aber führen auch rohen Stoff und ungebleichte Garne aus. Nach Deutschland sind Polen, und Rußland diejenigen Länder, welche das meiste von diesem Produkte und zwar hauptsächlich roh, und unverarbeitet zum Handel liefern. Beyde Länder schicken ihre Waare über Archangel, Petersburg, Riga, Reval, Narwa, Königsberg, Elbing, Danzig, Liebau ꝛc. aus. Wir wollen diese Sorten, wie sie diese verschiedenen Plätze liefern, hier namhaft machen. Petersburg liefert zwölfköpfigen nowgorodschen, wäsemschen und carelschen, dergleichen neunköpfige und sechsköpfige Sorte; wie auch wäsnikowschen, und sogenannten Heede, Russisch Kudel. Alle diese Sorten werden nach Berkovvez von zehn Pud oder 400. Pf. gehandelt, auch meistentheils gegen Vorausbezahlung auf Lieferung geschlossen. Das meiste davon geht nach dem Sunde, nach Dännemark, Rostock, Schweden, Spanien, Portugal, Italien, und noch stärker, als nach allen diesen zusammengenommen, nach Großbrittannien. Riga verschickt seinen Flachs gröstentheils nach England und Portugal; eine geringere Menge geht nach Schweden, Frankreich und Spanien. Die beste Art des rigischen Guths wird im Marienburgischen, Laizenschen, und in Esthland im Felinischen, Karkussischen und in einigen andern Gegenden gezeugt, allein er heißt doch durchgehends marienburgischer Flachs. Die Liefländer liefern ihren Flachs gewöhnlich ungehechelt; die Polen und Litthauer aber bringen die besten Gattungen schon gehechelt zu Markte. Zu Riga werden alle Bündel Flachs, die gemeiniglich zwanzig bis drey und zwanzig Pfund im Gewicht halten, von beeydigten Leuten oder sogenannten Bracke rn be-

beschauet und untersucht, die hernach die Güte desselben nach Befinden durch ihr Zeugniß bekräftigen. Finden sie nun, daß der Flachs die Güte des marienburgischen hat, so lassen sie das Band mit seiner aus 3 Streifen bestehenden Decke unversehrt. Hingegen, wenn er schlechter befunden wird, zerschneiden sie eine dieser Decken und der Flachs bekömmt alsdann den Namen zerschnittener Marienburger. Ist er noch schlechter, als der vorstehende, so werden beyde Bände, womit der Bündel fest gebunden ist, zerschnitten, und die Sorte heißt hernach Risten Dreyband. Der gewöhnliche Dreyband, der kein besonders Zeichen hat, wird der Länge nach mit 3 oder vier Bindfäden zusammen gezogen. Wenn er aber die erfoderlichen Eigenschaften nicht hat, so sind beeydigte Leute angestellt, die ihn gehörig reinigen und bearbeiten. Dieser genauen Ordnung wegen behaupten die rigischen Flachssorten einen gewissen Vorzug vor denen, welche die benachbarten Gegenden zum Handel liefern. Die feinste unter allen rigischen Flachssorten ist der sogenannte Rakitscher. Er ist fein, rein, lang, weich und haaricht, nicht zu breit, auch nicht zu schmal, führt auch wenig Heede bey sich, so daß er beym Hecheln aufs Ließpfund, das hier 14 Pf. wiegt, nicht über drey bis vier Pfund Abgang leidet. Man verschickt solchen in Ballen oder Säcken, die ein Schiffpfund im Gewicht halten. Auf diese Sorte folgt der Paternoster; hierauf der geschwungene; Pick. Kaufmannsgut; mittel Kaufmannsgut; Dreyband, und endlich Brack. Paternoster wird aus dem rakitscher Flachse ausgesucht, und das noch dazu genommen, was für ächten rakitscher nicht gelten kann. Diese Sorte wird ebenfalls in Säcken von einem Schiffpfund schwer verschickt. Dreybandflachs kömmt in kleinen Rollen, wovon zwölfe bis dreyzehn aufs Schiffpfund gehen; dieß ist, wie wir oben gesagt haben, ein Ausschuß aus dem rakitscher und Paternosterflachse. Er fällt gröber, als diese, aus, und es geht davon viel im Hecheln ab. Der libauische Flachs ist gewöhnlich nicht so gut, wie der rigische, jedennoch leidet dieß zuweilen Ausnahme. In Königsberg ist der Flachshandel zwar nicht so ansehnlich, als in Riga, doch aber in jedem Betracht wichtig genug. Es werden

den da nach Zeit und Umständen große Parthien ausgeführt. Die hiesigen Sorten verhalten sich ungefähr wie nachsteht: königsberger rakitscher ist von der nämlichen Güte, wie der rigische, weil beyde Städte denselben aus einerley Gegend ziehen. Keybans rakitscher, eine Mittelgattung, etwas geringer, als jene. Drujaner rakitscher, ist von verschiedenen Gattungen und Preisen. Podolischer rakitscher, eine Sorte, die lang, rein, stark, und von schöner Farbe ausfällt, geht besonders nach England und Frankreich. Hiesiger paternoster ist gemeiniglich in Matten eingepackt, und oft feiner als der rigische geschwungene Flachs. Kettenflachs ist gehechelt und kann sogleich zum Spinnen gebraucht werden. Die Preise hiervon sind nach Verhältniß der Güte unterschiedlich. Man sondert diese Art in Farben von weiß, grau, blau und Silberfarbe. Oberländischen Flachs heißt man zu Königsberg eine feine Gattung Flachs, zu deren Einkauf hier im Winter die schicklichste Zeit fällt. Bey dieser letztern ist noch weniger, als bey den vorhergehenden, eine Verfälschung möglich, denn beyde Enden sind offen, und die Bünde nur in der Mitte mit Bast befestiget. Auch diese Sorte fällt lang, rein, schön von Farbe, und stark aus. Bauerband, ist in Rollen von acht Ließpfund, und wird darum so genannt, weil solcher, wie ihn die Bauern in die Stadt zu Markte bringen, gelassen, nicht erst ausgesucht, sondern wieder so versandt wird. Bey diesem hier muß man sich für Unrath und Verfälschung in Acht nehmen. Liebsstädter Flachs, gleicht nur dem oberländischen am Gebinde, in der Güte aber kömt er ihm nicht bey. Memler Flachs kömmt in Säcken von einem halben Schiffpfund, auch wohl in Rollen von 8 Ließpfund, und man hält solchen für besser als churisch Dreyband. Pernauischer Flachs ist gemeiniglich in Knocken gebunden, aber schlecht und mehrentheils Heede. Rheinflachs von Narwa ist schön und gut, kommt jedoch nicht in sonderlicher Menge zum Handel. Flachs Doß nennt man die Gattung, welche verwirrt, und keine Harrlen hat; diese pflegt man in neun Docken zu binden. Die Gattungen, so man von Danzig erhält, sind rigischer rakitscher, dergl. podolischer, oberländischer, paternoster, Zweyband und Dreyband.

Diese

Dieſe werden nach Stein von vier und dreyßig Pf. gehandelt. Manche Flachshändler wiſſen ihre Waare ſo geſchickt aufzuputzen, und ihn auswärts einen ſo ſchönen Spiegel zu geben, daß ein Ungeübter gar leicht hinters Licht geführt werden kann. Uiberhaupt aber bleibt die Hechel wohl immer die zuverläßigſte Probe, durch die ſich die wahre Beſchaffenheit dieſer Waare entdecken läßt. Die Waare wird zu Hamburg nach Schiffpfund contant in Curant; zu Amſterdam nach hundert Pfund mit anderthalb Procent Gutgewicht und 1 Prozent Rabat gehandelt.

Flachsſeide, ſ. Filzkraut.

Flakons, nennt man im franzöſiſchen Galanterie- und Bijouteriehandel kleine Fläſchgen von Glaſe, Bergkryſtall, Emaille, Gold, Silber und dgl., die oben mit einem Stöpſel von derſelben Materie verſehen ſind. Ihr Gebrauch iſt bekannt. Man verwahrt darinne allerhand wohlriechende ſtarke Geiſter. Der Artikel kömmt aus Paris, Genf, England, Venedig und Augsburg.

Flaine, eine Art Coutis oder Bettzwillichte, die hier und dort in der Normandie, in Flandern und Forez verfertiget wird.

Flammes, franzöſiſche Zeuge von Zwirn und Baumwolle, wie Siamoiſen, ſo inſonderheit im Lande Caux gewebt werden.

Flandriſche Garne, eine Gattung Zwirn- und Garnwaaren, die ihrer Güte wegen in ganz Europa berühmt ſind. Es wird in dieſem Lande eine erſtaunliche Menge Garn verfertiget, die zum Theil ſo ausgeführt, zum Theil auf den Zwirnmühlen, welche da zu hunderten angelegt ſind, zu Zwirn von allen möglichen Graden der Feine gemacht wird, und ein noch größerer Theil wird zu Leinwand verwebt. So wie nun das rohe Material hierzu, der flandriſche Flachs, von vortreflicher Güte iſt, ſo übertreffen auch die daraus verfertigten Manufakturwaaren, die meiſten ausländiſchen an Kernhaftigkeit, Feine und Dauerhaftigkeit. Die Hauptſorten der flandriſchen Garne ſind ſogenanntes Numergarn in kleinen Bündeln von Nro. zwölf bis hundert, das im Handel wegen ſeiner Güte noch dem holländiſchen vorgezogen wird. Roher, auch gebleichter und gefärbter Zwirn, welcher Pfundweiſe und nach Beſchaffenheit der Feine verkauft wird. Kantenzwirn, wie auch zum Zeichnen und Sticken u. ſ. w.

Fland-

Flandrische Leinwanden, sind die feinsten unter allen Leinen, die jetzt zur Handlung kommen, die Batiste ausgenommen. Sie werden in außerordentlicher Menge nach Spanien, Italien, Frankreich, und Portugal ausgeführt. Die Oerter, welche das meiste davon zum Handel schicken, sind Gent, Curtrick und Meenen. Man sehe übrigens die Artikel Brabantes, Prexillas, Hollandas und so weiter nach.

Flanell, ein schlechter, gemeiniglich nur leinwandartig gewebter Zeug, der aber doch in großer Menge verbraucht wird. Der gewöhnliche Futterflanell ist zwey Ellen breit. Die Kette ist, wie fast bey allen Flanellarten, von zweyschüriger langer und gekämmter Wolle, die aber jedoch ziemlich klar und drall gesponnen ist. Zum Einschlage gebraucht man kurze Sommer- auch wohl Gerberwolle: indessen wird der Zeug auch hier und dort von lauter einschüriger, kurzer und ungekrazter Wolle gewebt, aber dann ist er viel gröber und nicht so gut. Weil die Art keine volle, nicht einmal recht halbe Walke bekömmt, so muß sie dafür desto dichter gewürkt seyn; wie sie denn auch durch eben diesen Mangel der Walke, sich vom Boy unterscheiden läßt. Der feinste Flanell erhält einen Kieper, wie Kirsey; Dieser ist unter dem Namen des gekieperten Flanels bekannt. Der glatte Flanell ist fünf, sechs, sieben auch wohl acht Viertel breit. Frisirter Flanell ist die schlechteste Gattung; dieser wird aus der schlechtesten Wolle gewebt. Es giebt nicht nur einfärbige, sondern auch bunte, gestreifte und mit Blumen und Mustern, diese letzteren sind aber nicht hineingewebt, sondern mit kupfernen Platten darauf gedruckt. Dieser sogenannte türkische, englische oder Golgasflanell ist zu Anfang des gegenwärtigen Jahrhunderts in England erfunden worden. Man hat solchen hernach in Halle und seit einigen Jahren zu Grimma, Rosswein und Langensalze in Thüringen in großer Menge nachgemacht, und die Druckerey nach und nach so verbessert, daß sie der englischen nichts nachgiebt, und die Muster sich auf beyden Seiten völlig gleichen. Man hat diese Zeuge von verschiedener Güte und Breite, es giebt sieben viertelige bis viertehalb Ellen breite, wie auch einfache, gekoperte oder doppelte, und dergl.

Der

Der geköperte Flanell ist schon mehr Tuchartig und ungleich dauerhafter, als der einfache. Alle diese Sorten werden jetzt bey uns häufig in Deutschland, insonderheit in Schlesien, Sachsen, dem Brandenburgischen, Mähren, dem Bayreuthischen ꝛc. gewebt, und zum Theil auswärts abgesetzt. Unter den fremden sind besonders die englischen berühmt. Diese übertreffen in Güte und Dauerhaftigkeit die meisten übrige Arten. Die meisten liefert Colchester. Sie sind in Stücken oder Rollen von vier und sechszig Yards. Die gröbern unter den englischen sind breiter, als die feinen. Diese werden auch Lingettes genannt und vorzüglich zu Nachtkamisölern und Schlafhemden verbraucht. Die französischen kommen jetzt in der Güte den englischen ziemlich nahe. Die meisten liefern Rouen, Rheims, Castres, Beauvais, Brugniere, und mehrere Oerter in Champagne, Ile de France und Languedok. Rouen liefert ungeköperte Flanelle, die sechs Viertel des Stabs breit sind und eine ungleiche Länge haben. Rheims, sogenannte flanelle lisée blanche, oder weisse glatte Flanelle, die einen halben Stab breit sind; in drey bis viererley Gattungen der Feine, im Preis von achtzehn bis vierzig Sous; geköperte Flanelle (flanelles croisées) ebenfalls in viererley Sorten, aber die französische Elle zehn bis zwölf Sous höher im Preis Auf englische Art gewebte und zugerichtete Flanelle (Segovies lisées) sind drey Viertel breit; dergleichen geköperte, und endlich flanelles impériales, oder Kaiserflanell, fünf Achtel des Stabs breit. Von den Flanellen aus Rheims geht viel nach Italien, Spanien und Portugal. Castres webt insonderheit glatte Sorten, (flanelles unies) die sieben Zwölftel in die Breite halten; und geköperte, die neun Sechszehntheil breit sind. Beauvais fünf Achtel und drey Viertel breite. Die Stücke halten zwanzig bis fünf und zwanzig Stab. Mit Flanellen wird überall stark gehandelt, deñ man verbraucht davon die Menge zu Frauensröcken, Schlafröcken, Unterfutter unter Kleider ꝛc. Die sogenannten berliner Flanelle werden nicht nur zu Berlin, sondern auch zu Lauterbach, Friedrichsdorff, Homburg, zu Nördlingen in Schwaben und s. w. in großer Menge verfertiget, und nach Norden, wie auch nach den Seestädten, nach Italien ꝛc. ausgeführt. Der eigentliche

che berliner Flanell iſt acht bis neun Viertel der berliner Elle breit, und in Stücken von ſiebenzig bis fünf und ſiebenzig Ellen. Die Die Elle gilt von vier bis zehn Groſchen.

Flaſchen, Butellien, bekanntlich Gefäße von allerley Materie, Geſtalt und Größe, mit engen Mundlöchern verſehen, die entweder mit Schrauben, Korkſtöpſeln oder dergl. zugemacht oder verſtopft werden können. Die zinnernen und blechernen liefern unſere Zinngießer und Klempner, die thönernen die Töpfer, die gläſernen die Glashütten und ſ. w. Sie werden faſt in jeder Gegend von Deutſchland in Menge verfertiget. Den größten Verbrauch finden die gläſernen; von dieſer letztern Art liefern bey uns Böhmen, Schleſien, Sachſen und die Rheingegenden eine ungeheure Menge zum Handel. Frankreich zieht die ſeinigen, wovon es eine große Menge zu Verſchickung der feinern Weine braucht, von Aubigny in Berry, Epinal oder Epinay in Burgund, Beziers oder eigentlich Herepian in Languedok u. ſ. w. Es giebt einfache, halbe und auch doppelte Butellien, von weiſſem, grünem, dunkelbraunem Glaſe ꝛc. die von grünem ſind die dauerhafteſten.

Flaſchenfutter, ſind hölzerne, mit Fächern verſehene Kiſtchen, die inwendig mit weichem Zeuge, Leder und dergl. gefüttert ſind, und dazu dienen, daß man auf der Reiſe allerhand Flaſchen und Gläſer ohne Schaden bey ſich führen kann. Man hat ſie ſehr verſchiedentlich, und ſie werden theils von den Glashändlern, theils von den Nürnbergern und Augsburgern geführt.

Flaſchenkörbe, dienen gleichfalls zu dem beverſtehenden Gebrauch, und ſind ſowohl mit Fächern, als auch ohne Fächer, von Weidenruthen, Binſen, Baſte und dgl. in verſchiedenen Formen geflochten. Man gebraucht ſie zu Verpackung der gläſernen und irdenen Gefäße.

Flaſchenkürbis, ſ. Kürbis.

Flavet, eine Art ordinärer wollener Serſche, die anfänglich in England gewebt worden, jetzt aber inſonderheit zu Vire in der Normandie nachgemacht werden. Sie ſind in Stücken von zwanzig Stab und heißen auch zuweilen Lingettes.

Fleckkraut, Cerinthkraut, Cynogloſsum montanum,

ein Kraut mit fleckigten Blättern, das sich durch kreuzförmige Blumen, die aus einem Blatte bestehen, auszeichnet. Es wird in der Medicin als ein wundheilendes Mittel und wider Augenentzündung gebraucht. Man giebt gleichen Namen auch dem Fieberkraute.

Fleisch, wird bekanntlich entweder frisch, eingesalzen oder geräuchert zum Handel geliefert. Die verschiedenen Arten des erstern übergehen wir, weil sie ins ökonomische Fach gehören. Die Länder, welche das dazu nöthige Vieh von vorzüglicher Güte und in Menge liefern, sind Ungarn, Podolien, die Moldau und Wallachey, Holland, Friesland, das Hollsteinische, Irland, Jütland, Kleinpolen und s. w. Mit dem eingesalzenen oder Pöckelfleische geschieht von Dublin, Belfast, Corck und mehreren Orten in England, von Kopenhagen, Riga, Hamburg und Bremen aus ein wichtiger Handel nach auswärts. Der Artikel wird bey ganzen Schiffsladungen zu Ausrüstungen und Verproviantirung der Schiffe verbraucht. Das hamburger Pöckelfleisch hat unter den gesalzenen Fleischarten einen vorzüglichen Ruf. Die russischen Ochsenzungen, welche über Archangel und Petersburg ausgeführt werden, das irländische Schöpsenfleisch, die westphälischen und bayonnschen Schinken, sind Artikel, die in der ganzen Welt verhandelt werden. Das irländische Pöckelfleisch wird nach Fässern und Tonnen, das russische nach Pud, das hamburgische oder hollsteinische, oder der geräucherte und gesalzene Speck nach Schiffpfund gehandelt. In Nordamerika führen besonders Virginien und Maryland, Neuengland, Newyorck und Pensylvanien eine außerordentliche Menge geräuchertes und gesalzenes Ochsenfleisch, Schinken, Schweinespeck und Zungen besonders nach den englischen und französischen Inseln aus.

Fleischleim, Sarcocolla, ein harzichter Baumsaft, in kleinen gelben Körnern, die ins weißlichte oder röthlichte fallen, und fast dem Weyrauch ähnlich sind. Der Geschmack ist süßlich und fade, hinten nach etwas bitter und säuerlich. Es hat fast gar keinen Geruch, und die Körner oder Stücken sind manchmal mit einem faserichten Gewebe an einander verbunden. Es komt aus Aethyopien, dem glücklichen Arabien und Persien über Marseille und Amsterdam

dam zum Handel. Je frischer, leichter, schwammichter, zerbrechlicher und klebrichter dieser Artikel ausfällt, je lieber hat man ihn. Dieses Gummi rinnt durch Einschnitte aus einem Baume, den Hr. von Linnee Penaea, foliis ovatis planis bezeichnet. Es läßt sich nur im Weingeist auflösen. Wenn man es ans brennende Licht hält, fängt es erst an zu kochen, hernach platzt es wie Pulver. Im Munde läßt es sich leicht zermalmen und hinterläßt viel Schleim auf der Zunge. Man muß sich vor der Gattung in Acht nehmen, die braun von Farbe, in Masse oder Körnern, mit Unrath angefüllt ist, denn diese taugt nichts. Der Fleischleim hat übrigens eine anhaltende und heilende Kraft, daher es innerlich und äußerlich in der Medicin gebraucht wird.

Fleurets, hat im französischen Handel vielerley Bedeutung. 1) versteht man darunter bey Wollenhandel die schönste unter den Wollarten eines Landes; daher giebt es Fleuretwolle aus Berry, Roussillon, Languedok, aus dem Delphinat und s. w. 2) Die grobe Seide, in welche die feine die an den Kokons sitzt, zu bedecken pflegt. Es giebt dieser Floreiseide verschiedener Sorten, je nach dem die Gattung, von der sie abfällt, beschaffen ist. Die allerbeste kann zu Nähseide, Bändern und leichten seidenen Zeugen verarbeitet werden. Die gemeine wird bloß zu Padoubändern und Posamentierarbeiten angewandt. 3) Heißt man fleurets, die feinste Gattung der rouenschen Blancardleinen, welche häufig nach Indien ausgeführt wird. Die beste Art wird in Bretagne im Kirchsprengel von Léon verfertiget. Es giebt ihrer zweyerley Gattung. Eine heißt schlechtweg Fleuret, und diese ist einen halben Stab breit; die andere ein Fleuret, diese ist zwey Drittel auch wohl drey Viertel eines Stabs breit. Das meiste von diesem Artikel geht über Morlaix nach Holland und England. 4) Fleurets von Aure, eine Art Cadis, welche im Thal Aure, unweit Bagneres gewebt werden. Man läßt sie hernach zu Montauban zurichten, und sie werden von den Kaufleuten dieses Orts und zu Limoges weit und breit verhandelt. Der Zeug liegt einen halben Stab breit.

Fleuron, ein leichter französischer Zeug, von Seide, Zwirn und Wolle, der zu Amiens gewebt wird. Er ist anderthalb Fuß und ei-

nen Zoll breit und zwanzig und ein Viertel, bis einen halben Stab lang.

Flieder, ſ. Hollunder.

Fliegenbaum, ſ. Linbaum.

Fliegenſtein, ſ. Kobalt.

Flieſen, Klinker, ſind kleine aus Thon geformte und hernach im Ofen gebrannte Platten, die etwa fünf bis ſechs Zoll ins Gevierte halten, und mit Porcellan, Gold- und dergl. Glaſur überzogen ſind. Man gebraucht ſolche in Holland, den Niederlanden und in Niederſachſen, um die Böden der Oefen, die Wände hinter denſelben und dgl. zu belegen. Zuweilen werden auch die Fenſterbretter, die Tiſche, die Zimmerwände, Seiten an den Treppen und dergl. damit eingefaßt. Unſere Töpfer verfertigen ſie zwar, allein es kommen auch viele noch aus Holland, und die feinere Art gehört zu den Waaren der Fajancehändler.

Flinten, ſ. Schießgewehr und auch Gewehr.

Flittern, Flinkern, Flindern, Plättchen, ſind kleine zirkelförmige Figuren von Meſſing, Tombak, oder Silberdrath geſchlagen, die zu Nürnberg, Freyberg im Erzgebirge, Wien, Berlin und an einigen andern Orten, theils von den Gold- und Silberfabriken, theils von eigenen ſogenannten Flitter- und Rechenpfenningſchlägern häufig verfertiget werden. Man braucht dieſen Artikel zu ächten und unächten Stickereyen, Hochzeitkränzen, Opern- und andern Theaterkleidungen, Kirchenornate und ſo weiter. Es giebt davon verſchiedene Sorten und Numern.

Flittergold, Rauſchgold, oder **Luggold, Lügengold**, eigentlich auch **Kniſter-** oder **Knaſtergold**, ein zwiſchen Leder dünne geſchlagener und verementirter Meſſing, der ſo dünne wie ein Blatt Papier iſt, und zu allerhand unächtem Putze angewandt wird. Es wird gewöhnlich ſchon auf den Meſſinghammern verfertiget. Die Waare wird in ſogenannten Karten, wo immer funfzehn ſolcher Tafeln beyſammen ſind, gehandelt. Eine dergleichen Tafel iſt etwas länger als anderthalb und etwas breiter als ein Viertel leipziger Elle.

Flitterſilber, ebenfalls ein Produkt der Luggoldſchläger. Es wird wie der vorſtehende Artikel gebraucht; aber die Karten enthalten nur 7 Tafeln oder Blätter, und ſind noch einmal ſo hoch im Preiſe, als das Luggold, oder die gelbe Sorte.

Flocken, heißt man eine Gattung Wolle, die von der feinen herabfällt, wenn sie gekrempelt und kardätscht worden ist, daher sie auch ausgekämmte Wolle, fr. peignon, heißt. Es giebt gute und feine, mittlere und grobe Sorten darunter, die alle zu verschiedenen wollenen Geweben ihre Anwendung finden. Auch giebt man gleichen Namen den Abgänglingen von allerhand Wolle und Haaren, die beym Scheeren und Rauhen der Zeuge ausfallen, und zum Ausstopfen der Polster in den Stühlen, der Materatzen und Sättel gebraucht werden. **Flockenroth** nennt man die kürzesten Sorten der Ziegenhaare, die mit Krapp oder andern Sachen roth gefärbt sind.

Flockentapeten, fr. Tapisseries de tonture de laine, Tapeten von geringer Leinwand, die mit Oehlfarben gemalt und zugerichtet, auch mit Scheerwolle verschieden gemustert sind. Sie sind jetzt ziemlich außer der Mode gekommen.

Flöhsamen, Flöhkrautsamen, Semen Psyllii, sind die Samenkörner vom Plantago Psyllium, oder Herba pulicari, ein Unkraut, das in den Sandfeldern und auch um die unfruchtbaren Hügel, in den Heiden Deutschlands häufig hervorkömmt. Der Same, welchen die Pflanze zu Ende des Sommers reichlich trägt, ist länglich, braunroth oder schwarzbraun, glänzend und glatt; er zerweicht im Wasser gar leicht und giebt vielen Schleim, der in den Apotheken unter dem Mucilago seminis Psyllii bekannt ist. Er wird äußerlich in der Medicin gebraucht. Auch wendet man den Artikel in den Seidenfabriken und Seidenfärbereyen zur Appretirung der seidenen Zeuge, insonderheit der dunkeln Farben an. Die Zeuge bekommen dadurch die gehörige Steife, und einen schönen Glanz.

Flößholz, Flöße, fr. bois à flotter, sind Bäume, Balken und allerhand Bauhölzer, die, nachdem sie in den Waldungen gefällt worden, an den nächsten Strom gebracht werden, wo man sie mit eisernen Klammern, Stricken und dgl. an einander fügt, und so den Strom abwärts oft viele Meilen weit treiben läßt. Wenn sie an den bestimmten Ort ankommen, werden sie ans Land gezogen, und als Bauholz verhandelt. So werden auch viele tausend Klaftern Brennholz in Sachsen, Schlesien,

der Mark Brandenburg, am Rhein und so weiter von einem Orte zum andern auf den Strömen fortgeschaft, und Flößholz genannt. An den Stellen, wo es hingeflößt wird, sind Wehre angebracht, wo dieses Flößholz stehen bleibt. Hier werden die Stücke und Scheiter mit Hacken aus dem Wasser gezogen, und in Stöße, Klaftern und Faden zu Verkauf aufgesetzt.

Flor, Gaze, ist die dünnste unter allen Zeugarten, und entweder von Seide, Baumwolle, Garn oder Wolle gewebt. Es giebt dessen unzählige Arten; nämlich ganz seidene, halbseidene und garnene, glatte, gestreifte, gemusterte, broschirte, weisse und schwarze, bunte, Marly - Grosbeaute, à la crême, á la Grecque, Milchflor, Ausschneidflor, Krepflor, bologneser, schweitzer, holländischen, französischen, ostindischen und hundert andere Gattungen. Den weissen und bunten Putzflor liefern Frankreich, England, Holland, besonders Lyon, London, Paris und Harlem, den schwarzen und weissen Trauer- und Milchflor aber Bologna und die Schweitz, besonders Zürich, zum Handel. Ein mehreres sehe man unter Gaze, Krepflor und s. w.

Flortücher, mouchoirs à gaze, sind florartig gewebte Halstücher, die in Frankreich, Holland und zu Zürich in großer Menge verfertiget und vielerley Sorten Dutzendweise gehandelt werden. Es giebt einfache und dppelte, einfärbige, mehrfärbige, mandelfarbene, glatte, gestreifte, gemusterte, geblumte, mit Muschen, marlyartige, gemalte, buntgenehte, wo der Grund Flor, die Blumen aber in Seide oder gar in Gold und Silber gestickt sind, mit reichen Streifen und Blumen durchwebte, und dgl. Von dieser letztern Art liefert insonderheit Dresden viele zum Handel.

Florence, eine Art Taffent, so insonderheit zu Avignon von vorzüglicher Güte gewebt wird. Der Zeug hat seinen Ursprung und die Benennung von den Florentinern her, von welchen einige ihr Vaterland im 15ten Jahrhundert verließen und zu Avignon ihren Wohnsitz aufschlugen. Die Leute führten da dieß Gewebe mit ein. Es giebt doppelte Florences, halbe oder Mi - florences, und mehrere Arten. Der größte Absatz erstreckt sich nach Holland, Deutschland und den französischen Kolonien.

Florentine, in Frankreich ein ge-

gemuſterter ſeidener Atlaß, der eigentlich den florentiner Atlaſſen nachgemacht iſt. Er iſt ſieben Sechszehntheil eines Stabs breit, und in Stücken von zwanzig bis vierzig Stab.

Florentiniſches Garn, eine feine und zarte Art Garns, die von Florenz zum Handel kommt. Man gebraucht es in den daſigen Wollenmanufakturen zu feinen Raſchen.

Florentiniſch Lack, eine Gattung ſehr feines Lack oder Mahlerroth, die ehmals von Florenz in Italien geholt worden, jetzt aber zu Berlin, Wien und Nürnberg nachgemacht wird. Das florentiner, welches eigentlich zu Venedig verfertiget wird, iſt in zweyerley Sorten: eine in ſehr feinen, zarten unten ſpitzig, oben aber glatt, beynahe trichterförmig geformten Stückgen, die nicht größer als ein Gerſtenkorn ausſehen; die andere iſt in kleinen viereckigten Stücken. Je höher die Farbe der einen und der andern Sorte ausfällt, je beſſer iſt die Waare. Auch muß ſie ſehr leicht, zart, und leicht zerbrechlich ſeyn. Manche nachgemachte Sorten ſind dunkelpurpurroth von Farbe, und mit Gummi und andern Dingen angemacht. Dieſe ſind zwar insgemein etwas veſter, aber es kömt darauf an, ob ſie dem Maler im übrigen Gnüge leiſten können. Eine feine Art dieſes Lacks iſt die, welche aus einer Maſſe von weiſſem Fiſchbein und aus einer aus Cochenille, Fernambuk, Alaun und Arſenik gezogenen Tinktur, zubereitet worden. Dieſe Maſſe wird hernach in viereckigte Stücke oder Kugeln geformt. Von der letztern Art iſt das wiener, breslauer, berliner und dergl. Lacke. Und gröſtentheils heißt jetzt Kugellack eine ordinäre Gattung Malerlacks, die von den Berlinerblaumachern in unſern großen Städten verfertiget, und wovon das Pfund aufs höchſte acht bis zehn Groſchen gilt. Es iſt mehr für die Anſtreicher als für die wirklichen Mahler, und die Apotheker färben damit ihre Zahnpulver.

Florentiniſcher Atlaß oder **Raz**, ſ. Atlaß.

Florentiniſcher Fenchel, ſ. Fenchel.

Florentiniſcher Marmor, ſ. Marmor.

Florentiniſch Oehl, ſ. Baumöhl.

Florentiniſche Seide, ſ. Seide.

Florentiniſche Violwurz, ſ. Ireos radix.

Florentiniſcher Wein, ſ. Wein.

Florentiniſcher Weinſtein, ſ. Weinſtein.

Flores Aeris, auf chymiſche Art bereitete, kleine röthlich glänzende Körner, die durch die Sublimation von der Glockenſpeiſe verfertiget, und hernach in den Apotheken verbraucht werden.

Flores Balauſtiorum, ſ. Granatäpfel.

Flores Benzoe, ſ. Benzoe.

Flores Martis, ſ. Eiſenblumen.

Flores Sulphuris, ſ. Schwefelblumen.

Floret, bey uns das nämliche, was die Franzoſen *Fleuret* und *Filoselle* nennen. Man verſteht darunter die rohe und gefärbte Floretſeide, welche eigentlich ein Abgang oder Ausſchuß von der guten Seide iſt. Es iſt die, welche oben von den Kokons abgezogen wird, ein rauhes Seidengeſpinſt, das der Anfang von der Arbeit des Seidenwurms, folglich unvollkommen iſt, und ſich nicht abhaſpeln läßt. Auch ſind nicht alle Kokons an Güte einander gleich, ſondern einige ſind von den Würmern dicht und veſt, andere locker geſponnen, ſo wie ſich auch manchmal zwey Würmer in einander ſpinnen, und die Kokons fleckigt ausfallen. Weil nun die ſchlechten und ſchadhaften Kokons ſich nicht gut haſpeln laſſen, ſo werden ſie gleichfalls zu Floretſeide angewandt. Auch bey dem Haſpeln ſelbſt geſchieht mancher Ausfall, der ebenfalls unter die Floretſeide kommt. Ferner, ſelbſt von den brauchbaren Kokons kann die innere Hülſe nicht gehaſpelt werden, wenn die klaren Fäden abgenommen ſind. Ein Theil davon wird alſo gleichfalls zu Floretſeide genommen. Die Art Floretſeide, welche von den Kokons gleich nach dem Backen, oder vor dem Haſpeln abgenommen iſt, hält man für die allerſchlechteſte und heißt ſie **Spinnwebe**, auch **Watt-** oder **Werkſeide**. Sie verdient nicht kardätſcht zu werden, ſondern ſie wird nur getrocknet, vom Unrath geſäubert, und zu Watten, wie auch zu Unterlage der geſtopften Röcke angewandt. An einigen Orten, wenn ſie kardätſcht und geſponnen worden, nimmt man ſie doch zum Einſchlag ſchlechter Zeuge, zu gröberen Strümpfen Handſchuhen und Schnupftüchern, wie z. B. im Meyländiſchen; in Frankreich auch zu Floretbändern oder

Pa-

Padous. Dasjenige Seidengespinnst, welches die Kokons unter der Wattseide bedeckt, und unmittelbar vor dem Haspeln abgenommen wird, theilt man wieder in zwey Hauptarten ein, nämlich in die, welche den Häspler lang gezogen, und nicht sonderlich verwirrt hat, und in verworrene. Durchs Kardätschen macht man aus dieser dreyerley Sorten, nämlich feine, mittlere und grobe Floretseide; die beyden ersteren werden hernach zum Einschlage verschiedener ganz- und halbseidener Zeuge, zu Bändern, wie auch zu Halstüchern, gestrickten und gewebten Strümpfen, Geldbeuteln ꝛc. verarbeitet. Die meiste Floretseide und floretseidenen Sachen liefern Meyland, Forli, Reggio, Bologna und Camerino in Italien.

Floretband, fr. Ruban de fleuret, oder Padou, ist ein schmal zusammengeschlagenes Gewebe von Floretseide allein, Floretseide und Seide, oder Floretseide und Zwirne, das nicht nur von Bandmachern und Posamentirern, sondern auch auf den holländischen Bandmühlen, besonders in Westphalen und der Schweitz in Menge verfertiget wird. Unter diesen sind die elberfelder und baselner die bekanntesten. Auch Frankreich liefert diesen Artikel häufig zur Handlung. Man hat ihn von allerley Breite und Farbe. Die vier gewöhnlichsten Sorten sind durch Numern von einander unterschieden. Nro. 2 ist neun Linien breit, Nro. 9 funfzehn Linien, Nro. 15. achtzehn Linien; die vierte Sorte hat keine Numer, man erkennt sie bloß an der Breite; diese beträgt drey Zoll und zehn Linien. Die Stücke halten vier und zwanzig französische Ellen. Die meisten Fabriken in diesem Fache hat Frankreich in Lyonnois und Forez, und den stärksten Handel mit diesem Artikel, treibt die Stadt Lyon. Auch Italien, besonders die Stadt Verona, liefert viele floretseidene Bänder, in verschiedenen Sorten und Numern.

Floreteadas, im spanischen Handel die Papeline, welche stark dahin ausgeführt werden.

Florettas, eine Gattung weisser flandrischer Leinwand, die besonders von Gent aus in großer Menge nach Spanien und Amerika geht. Sie ist sechs Viertel breit, und in Sortimenten von verschiedenen Numern und Gattungen. Unter dem nämlichen Namen liefert auch

England atlaßartig gewebte Zeuge mit Blumen, die häufigen Abgang finden. Sie sind in Stücken von dreyßig Yards. Man macht sie in Sachsen und im Brandenburgischen nach. Die berliner Florets sind fünf Achtel breit und in halben und ganzen Stücken von fünf und zwanzig, oder funfzig berliner Ellen.

Florida, eine Mittelgattung des englischen Indigo, die etwas besser, als der blaue St. Domingo Indigo ausfällt.

Floritonne, eine gewisse Sorte unter den Arten der spanischen Wolle; hierunter ist die Segovia die beste und vorzüglichste.

Florleinwand, ein sehr dünnes und lockeres Gewebe von Baumwolle, das besonders hier und dort in Schwaben verfertiget wird, daher es auch den Namen schwäbisch- oder schwäbischer Leinwand führt. Dieses Gewebe wird zum Bleichen auf andere stärkere Leinwand genähet und hernach durch Stärkewasser gezogen. Sie ist sechs Viertel breit.

Flots, heißt man zu Aix in Provence eine Gattung der dasigen Mandeln.

Flugsandried, s. Sandriedgras.

Foeniculum, s. Fenchel.

Foenum graecum, s. Bockshorn.

Fogas, Zahnfische, eine Art delikater Flußfische in Ungarn, die man deswegen so nennt, weil ihnen zwey Zähne aus dem Maule hervorragen. Sie werden getrocknet, und als eine Leckerspeise weit und breit verführt.

Folia Lauri, s. Lorberblätter.

Folia Sennae, s. Senesblätter.

Folie, heißt man ein zu dünen Blättern oder Blechen geschlagenes Metall, so man bey Körpern, die das Licht durchfallen lassen, braucht, um die Zurückstralung hervorzubringen. So gebrauchen die Spiegelmacher den Staniol- oder die Zinnfolie, die Juwelierer und Gold- und Silberarbeiter die Gold- Silber- und Kupferfolie, die entweder gefärbt oder ungefärbt ist, zum Unterlegen unter die Edelgesteine und Glasflüsse, damit diese durchsichtigen Körper desto schöner und lebhafter spiegeln. Man macht sowohl die gefärbten, als auch die ungefärbten Folien in Nürnberg, Brüssel und Lyon. Sie liegen in Kästchen von Tannenholze, die etwa viertehalb Zoll lang, anderthalb Zoll hoch, und zwey Zoll breit sind. In einem solchen Kästchen liegen gemeiniglich

lich sechs Stück Folien, jedes besonders zusammengewickelt, und mit einem dünnen Faden umbunden.

Folium indicum, oder indum, indianisch Blatt, Malabathrum, das Blatt des Baumes, der die bekannte Cassia lignea liefert. Die Gewächsart wird hier und dort in Ostindien, besonders auf der malabarschen Küste in Menge gezeugt. Dieses Blatt ist groß, dick, lang, grün von Farbe, oben zugespitzt, und hat der Länge nach drey starke Fasern. Der Geruch, den es giebt ist so wie auch der Geschmack, angenehm und gewürzt. Diese Blätter muß man beym Einkauf so wählen, daß sie fein ganz sind, und eine frischgrüne Farbe haben. Sie werden in den Apotheken innerlich wider Magenkrankheiten u. dgl., äußerlich aber wider Augenentzündung angewandt. Man bekömmt die Waare von Venedig, und Marseille, die sie aus Aleppo ziehen.

Foras, oder wie die Franzosen schreiben, Phoras, baumwollene Nesseltücher, die ehmals aus Ostindien geholt worden sind, jetzt aber auch hier und dort in Frankreich nachgemacht, und zum Handel nach der afrikanischen Küste gebraucht werden. Die Stücke halten neun bis eilf Stab.

Forelle, Trutta, Salmo fario, bekanntlich ein feiner Fisch, der ziemlich den Hechten ähnlich ist, aber am Kopfe und Maule, das er kleiner und spitziger hat, von jenen abweicht; auch ist er mit rothen und gelben, oder schwarzen Flecken gesprenkelt. Die Art hält sich entweder in steinigten, hellfließenden, und süßlichten Berg- und Waldbächen auf, wo sie denn gemeiniglich schwarz aussieht; oder in Seen und besondern Teichen, wo sie meistentheils gelb aussieht. Außer solchen giebt es auch noch verschiedene andere Arten Forellen, als Goldforellen, Grundforellen, Schwarzforellen, Schwebforellen, und Lachsforellen. Die letztere ist eine der vorzüglichsten und köstlichsten. Die Lachsforelle kommt dem Lachse nicht nur in der Größe, sondern auch in der Röthe des Fleisches gleich. In gewissen Ländern und Gegenden machen diese Fische einen gar ansehnlichen Handelsartikel aus. z. B. in Schottland salzt man sie in großer Menge ein, und verschickt sie in Fässern gepackt, wie die Lachse. Aus dem Genfersee und der Schweitz, wie auch aus dem

dem Meyländischen werden deren viele nach Frankreich geschickt. Eine vorzügliche Gattung der Lachsforellen, die unser Deutschland liefert, sind die Gangfische, welche zu Costanz am Bodensee in Menge gefangen und weit und breit verführt werden. Die, welche man im Untersee fischt, sind weißlicht, die aber im Obersee blaulich; jene werden zum Theil geräuchert, die andern aber einmarinirt, und in kleinen Fäßchen von funfzig, oder hundert Stück verschickt. Auch giebt es in dieser Gegend noch mehrere Gattungen der Forellen, z. B. die sogenannten Rheinlanken, die aus dem Bodensee in den Rhein streichen, und da gefangen werden. Diese sind unter allen die größten und schwersten.

Forestieri, oder eigentlicher, Drappi forestieri, im italienischen und levantischen Handel die französischen Tücher, welche auf holländische Art nachgemacht sind, und durch die Kaufleute von Marseille nach Cairo und Alexandrien gebracht werden.

Forillos crudos, eine Art ungebleichter schlesischer Platilles, die sechs Viertel breit und sechszig Ellen lang sind. Sie werden häufig nach Spanien ausgeführt.

Fossa-reggia, ein rother Wein, der um den Ort gleiches Namens im Neapolitanischen gezeugt wird. Er gleicht dem Burgunder, wenn er einige Jahre gelegen hat.

Fossilien, l. fossilia, hierunter begreift man überhaupt alles, was aus den Klüften der Erde gezogen wird. Man theilt aber die mancherley Produkte in Erden, Steine, Salze, Berg- oder Erdharze, Mineralien und Metalle. Die ungeschmeidigen Erdkörper sondert man ab, und begreift sie unter dem Unterscheidungsnamen der Bergarten. Diejenigen darunter, welche zwar schmelzbar, aber nicht biegsam und geschmeidig sind, werden Halbmetalle; die so feuerfangend sind, Schwefel; die, welche im Wasser unauflöslich sind, und dasselbe nicht trüben oder trübe machen, Salze; die, so zwar im Wasser unauflöslich sind, dasselbe aber trübe machen, Erden genannt. Endlich die, so mit Wasser nicht aufgelöst werden, und zugleich weder Metall, noch Halbmetall, oder Schwefel oder Salz in sich fassen, heißen Steine. Mit Fossilien wird auf den Bergwerken ein großer Handel getrieben, indem man solche theils

roh, wie ſie aus der Erde kommen, theils zu Arzeneyen, Färbewaaren und und dgl., theils zum Malen, Leder- und Tuchbereiten, Poliren in den Metallfabriken und ſ. w. anwendet. Aus ihrer Zubereitung zu Kaufmannsguth entſteht an manchen Orten eine ganz eigene Fabrik, die ein Foſſilienwerk heißt. Dergleichen findet man unter andern im Meißniſchen Erzgebirge zu Schwarzenberg.

Foſsys, oſtindiſche baumwollene Zeuge von allerley Farben, die die Franzoſen zu Markte bringen.

Fota, eine Art Kleidung, die auf der Inſel Java ſehr Mode iſt. Sie wird von der Küſte von Coromandel, aus Bengalen und von Surate durch die Holländer dahin gebracht.

Fottalongees, oſtindiſche, von Baumbaſt und Seide gewebte Zeuge mit Streifen. Sie ſind drey Viertel bis fünf Sechstel einer franzöſiſchen Elle breit, und ſieben bis acht Ellen lang.

Fottes, ſo die Franzoſen Photes ſchreiben, oſtindiſche baumwollene geſtreifte Zeuge, die dieſe Nation aus Bengalen und von der Küſte von Coromandel zu Verkauf bringen. Die Stückgen oder Coupons ſind einen und einen halben Stab lang und ſieben Viertel breit. Man rechnet ihrer viere auf ein ganzes Stück. Die Waare wird nach der ſchwarzen Küſte wieder ausgeführt.

Fouets, in Frankreich Reitgerten, die auf engliſche Art gemacht ſind, und beſonders zu ſaint Julien du Sault in Gätinois verfertiget werden. Man hat ihrer von allerley Gattung und Preiſen, von fünf bis auf dreyhundert Franken das Dutzend.

Fougeres, eine Art feiner Bretagnesleinen, die über Dinan und St. Malo ausgeführt wird. Sie iſt in Ballen von zwanzig Stück. Auch giebt man dieſen Namen einer ordinären Gattung Packleinen.

Fracaſſanen, eine beſondere Art großer grüner Feigen, die auf der venezianiſchen Inſel Corfu gewonnen wird, und weit und breit geſucht iſt.

Fragaria, ſ. Erdbeerkraut.

Fragmente, heißt man im Specerey- und Materialhandel allerhand Bruchſtücke von Droguereyartikeln, koſtbaren Steinen, Korallen und dergl., welche zu Arzeneyen und Kunſtſachen angewandt werden.

Frangula, ſ. Faulbaum.

Frankenwein, eine gute und mei-

meistentheils gesunde Art deutscher Weine, die im fränkischen Kreise fällt und von welcher die besten Sorten dem Rheinweine ziemlich gleich kommen. Unter die vorzüglichsten rechnet man den Werthheimer, besonders den Haslacher, den Würzburger, Leisten- und Steinwein, den Klingenberger und noch einige andere. Auch die Gegenden um Sommerhausen, Ranzacker, Somerach und Kitzingen geben gute Sorten Weine. Schwächere und geringere sind der distelhauser an der Tauber, nagelsberger, niederhallsche, ochsenfurter und s. w. Diese Weine zieht man von Würzburg, Maynz, Beushausen, Frankfurt und s. w. Von Rechtswegen soll jedes Faß mit einem gerichtlichen Brande versehen seyn. Man bekömmt ihn in Stückfässern, Ohmen, Eymern und Flaschen. Dieß letztere ist besonders der Fall mit dem Stein- und Leistenweine, oder den besten Sorten. Der Steinwein kömmt öfters sogar mit dem fürstbischöflichen Wappen versiegelt zu Markte. Diese Weine gehen nach ganz Sachsen, Westphalen, Bayern u. s. w.

Frankfurtherschwarz, s. Buchdruckerschwärze und Deutschschwarz.

Frankolinen, eine Art Hasel- oder Berghühner, in Frankreich und Italien. Es wird damit in diesen Ländern einiger Handel getrieben.

Franschholz, in Holland und zu Hamburg, das Nußbaumholz, welches man aus Frankreich zur eingelegten Arbeit erhält. Es wird Fußweiße, und wenn es außerordentlich schön ist, auch wohl nach dem Gewicht gehandelt.

Fransen, Frangen, Franzen, ein Saum oder Band mit dicht an einander hinabhängenden Fäden, die von Seide, Wolle, oder Kameelgarn, Gold, Silber, Zwirn und dgl. zusammengedrehet sind, und zu allerhand Besetzungen auf Frauensröcke, und Enveloppen, Decken, Vorhänge und dgl. gebraucht werden Es giebt welche mit gedrehten und auch mit ungedrehten Fäden. Im letztern Falle heißt man sie geschnittene Franzen. Sind die Fäden länger, als es sich gehört, die Arbeit durchbrochen, und mit gezwirnten kleinen Troddeln versehen, so nennt man solche Crepinen. Die goldenen und silbernen werden von den Goldfabriken, die andern von Posamentirern verfertiget. Jene werden nach

dem

dem Gewicht, dieſe aber nach der Elle gehandelt.

Franzbrantwein, ſ. Brantwein.

Franzgold, eine Gattung Goldblätter von bläſſerer Farbe, als gewöhnlich, weil hier das Gold mit Silber verſetzt iſt. Ein Buch enthält 25 zweyzöllige Blätter.

Franzleinen, ſind geſtreifte, im Garn gefärbte, ſchwäbiſche Leinen, die zu Kaufbeuren und an mehreren Orten von Schwaben häufig gewebt werden. Sie ſind neun Achtel nach brabanter Ellenmaaß breit und ſechszig Ellen lang. Der Preis iſt nach der Feine von dreyzehn bis ſechs und dreyßig Gulden.

Franzoſenholz, Pockholz, lignum Guajacum, lignum ſanctum, lignum indicum, lignum vitae, ein ſehr ſchweres, hartes und dichtes Holz aus Amerika und Weſtindien, das weißlicht oder weißgelb ausſieht und harzig iſt. Es ſinkt im Waſſer unter, iſt ſchwer zu ſchneiden und macht die Schneidewerkzeuge gar bald ſtumpf. Die Baumart wächſt nur langſam, und wird bey uns allein in den Gewächshäuſern gezogen. Sie iſt eigentlich in den Antillen und in den nördlichen Provinzen des ſpaniſchen Amerika recht zu Hauſe. Die verſchiedenen Verſuche aber, welche die Holländer und Franzoſen gemacht haben, die Art auch nach Europa zu verpflanzen, haben nicht gelingen wollen. Es giebt zwey Arten derſelben: eine iſt der Guajacbaum mit blauer Blüte und runder Frucht, der nach Plumier unſerm Pflaumenbaum oder dem Evonymus gleichen, und geflügelte Blätter haben ſoll. Die andere hat zwar auch blaue Blüte, aber gezähnte Blätter und und eine viereckige Frucht; dieſe nennt Plumier Hoaxucan oder den, der das eigentliche lignum ſanctum giebt. Die Farbe davon iſt, nachdem das Gewächſe jung oder alt, bräunlichtgrau, auch ſchwarzbraun und hier und da mit grünen Flecken. Das Harz oder Gummi von dieſen Bäumen, das auch einen Handlungsartikel abgiebt, iſt zwar harzig, brennt aber doch ſchwer, und hat einen herben und harzigen Geſchmack, wenn es gekauet wird. Das Holz bringt man in großen Blöcken oder Stücken zum Handel, die einen, auch wohl mehrere Centner im Gewicht halten. Die beyden Städte Bourdeaux und London verſehen damit ganz Europa. Es wird ſowohl in der Medicin, als auch

von

von allerhand Künstlern und Handwerkern, insonderheit Drechslern, Flötenmachern und besonders von Tischlern zu ausgelegten Arbeiten verbraucht, wozu es vor andern Holzarten, wegen der schönen Politur die es annimmt, sehr gut taugt. Es wird zur Handlung meistens in ganzen Stücken, zum Theil auch schon geraspelt oder gefeilt, geliefert. Diese letztere Art ist die schlechteste. Man schätzt das Holz am höchsten, das frisch geschlagen und noch mit der Rinde versehen ist. Das Guajac oder Lebensholz von Jamaika, Lignum vitae, kommt über London, und wird nach Tyu von zwanzig Centnern verkauft. Zu Bourdeaux handelt man es zu hundert Pfunden. Vom Harz, sehe man das weitere unter Guajac.

Franzperlen, französische Perlen, sind unächte oder nachgemachte Perlen von Glase mit weissem Wachse ausgefüllt, die besonders zu Paris von allerley Form, Farbe und Größe nach verschiedenen Numern verfertiget und hernach Dutzend- und Großweise verhandelt werden. Man macht sie auch in Venedig, Danzig, Nürnberg und an einigen andern Orten nach, aber die französischen behalten darum den Vorzug, weil sie sich Jahre lang halten, ohne gelb zu werden. Ihr Verbrauch ist bekanntlich zu Hals- und Armbändern auf Kopfzeuge und s. w. Es giebt auch gedruckte, die den ächten in Gestalt noch mehr gleichen, sogenannte schottische ꝛc. Eine andere Gattung ist die, welche aus Perlmutter oder Perlsamen, wie auch aus Muschelschalen durch besondere Handgriffe verfertiget werden.

Franzweine, machen bekanntlich einen der wichtigsten Zweige des Weinhandels aus. Frankreich löst für seine Weine alle Jahre Millionen von den Fremden, und setzt diese Waare in allen Gegenden der Welt ab. Wir können die Sorten dieser Weine, welche für Ausländer wichtig sind, füglich in neun Klassen bringen, nämlich unter Burgunder, Champagner, Languedok und Viennewein, Guyenne oder Bourdeauxer, Cahors und Montaubanischen, dergl. von Seudres und Charente, Orleans und Anjou, Provencer, und endlich Bayonnschen Wein. Wegen der ersten oder des Burgunders, sehe man unter diesem Titel nach; nur so viel wollen wir noch anmerken, daß nicht etwa die kostbarsten Sorten des Bur-

gun-

gunderweins sondern die mittlern, nämlich die von Beaune, Nuits und Chassagne zum Verschicken nach England, Holland und Norden vorzüglich taugen. Diese kosten insgemein ein Drittel weniger, als jene. Die von Châlons und aus Maconnois sind zwar noch wohlfeiler, aber sie werden von den Ausländern nicht sonderlich begehrt. Bey den Champagnerweinen, die unter ihrem eigenen Titel nur kurz berührt sind, müssen wir hier noch nachholen, daß sie in verschiedene Gattungen, die mehr oder minder kostbar sind, unterschieden werden. Die weissen von der ersten Gattung gelten gewöhnlich vier bis fünfhundert Livres. Die von der zweyten, wie auch die sogenannten rothen Montague, Oeil de perdrix und dgl. hundert und funfzig bis dreyhundert. Weisse Weine, die schäumen oder mousiren, sind in Flaschen gezogen, und kosten nach Beschaffenheit der Güte fünf und zwanzig bis vierzig Sous. Diese letztere hält man für vorzüglich gut und stark, wenn recht viel Boutellien unterwegs zerspringen. Die champagner Gebinde sind von zweyerley Maaß. Die sogenannte Jauge de Montagne worinne man die meisten von rothen Sorten verhandelt, hält fünf und zwanzig bis dreyßig Flaschen mehr, als die Jauge de riviere, worinnen die weißen verschickt werden. Diese letztere giebt gewöhnlich nur hundert fünf und neunzig bis zwey hundert Pariser Butellien aus; jene aber zweyhundert und zwanzig, bis fünf und zwanzig. Zwey Stücke (pièces) machen eine Queuve. Die weissen Weine muß man im Frühjahr bestellen; die rothen aber sind das ganze Jahr über zu haben. Das meiste von den Champagnerweinen geht über Brüssel, Aachen, Strasburg, Frankfurt am Mayn, Cölln und die Seestädte ins Ausland. Die Vienne und Languedockſorten bestehen in Hermitage, Côte-rôtie, St. Perrey und Muskatellerarten. Sie gelten im Preise ungefär eben so viel, wie der gute Burgunder, und die Ausländer lassen diese entweder aus der ersten Hand auf Ort und Stelle, oder von Cette und Bourdeaux kommen. Die feinsten Sorten werden schon abgezogen in Flaschen verführt. Von dieser ist der eigentliche Markt zu Beaune und Nuits in Oberburgund. Wegen der Languedockschen Muskateller sehe man unter Muskatwein nach. Die Weine, welche um Cahors und Montauban in Quercy ge-

zeugt werden, sind theils weiße, theils rothe Sorten, und taugen vorzüglich für die Ausländer. Die Eigenthümer dieser Weinberge stehen in dem Rufe, daß sie nicht das geringste vernachläßigen, was bey der Verfertigung, Behandlung und Aufbewahrung der Weine, und überhaupt wesentlich zu diesem Gewerbe gehört. Man faßt die Weine in sehr reinliche und starke Gebinde, und bringt sie auch nicht eher zu Verkauf, als bis sich die Waare gehörig abgelegen hat. Diese Weine an sich selbst sind feurig, haben eine schöne Farbe, und geben im Geschmack den besten andern Tischweinen, sie mögen Namen haben wie sie wollen, nichts nach. Man schickt sie nicht nur häufig nach Deutschland, Holland und Norden, sondern auch nach den franz. Kolonien und den Inseln im südlichen Amerika. Sie sind in Pipen von zwey Bariques, wovon jedwede ein und dreißig Veltes hält, oder zweyhundert acht und vierzig Pinten. Die rothen haben etwas weniger, oder nur zweyhundert und vierzig Butellien. Die Weine werden zu Wasser von Ort und Stelle nach Bourdeaux geschafft, wo man sie an die Ausländer verladet. Sie brauchen höchstens fünf oder sechs Tage zu dieser Reise, und die Fracht mit Innbegriff der Zölle und kleinen Unkosten, macht nicht über drey Livres auf die Barique. Von den Weinen, welche die verschiedenen Gegenden in Guyenne liefern, ist das nöthige schon unter dem Titel der Bourdeauxer Weine gesagt worden. Seudres- und Charenteweine werden in großer Menge von Rochelle, Cognac, Jarnac und Tremblade ausgeführt. Diese finden insonderheit in England, Holland und den franz Inseln Absatz. Rochelle verschickt sie in Tonneaux von vier Bariques, deren jede zweyhundert sechs und funfzig Pariser Pinten hält; Cognac in Futailles von sechzig bis vier und sechzig Setiers, Pariser Maaß. Tremblade liefert diese Weine in Bourdeauxer Gebinden, die neun und zwanzig Veltes, jede von acht Pariser Pinten halten. Was die Orleans und Anjouweine anbelangt, von diesen sehe man unter ihren Titeln nach. Von Provencerweinen fallen die besten Sorten um Lacrau, Gaude, Mées und Riez. Dieser letztere hat nicht so viel Feuer als die andern, hat aber einen desto lieblichern Geschmack. Diese Sorten

gehen

gehen häufig ins Piemonteſiſche und in andere Gegenden von Italien. Die meiſten großen Städte in dieſem Lande, inſonderheit Genua, und Livorno laſſen eine Menge Provencerwein kommen, und verbrauchen ihn bey ſich unter dem Namen Vino Francese. Der ſaint Laurent und Ciotat werden theils über Marſeille, theils über Strasburg ſtark ausgeführt. Dieß ſind Muskatellerarten. Bandoler und Aubagne ſind ordinäre gute Tiſchweine, die theils nach Bariques, theils nach der Millerole gehandelt werden. Bayonniſche Weine, ſind leichte weiſſe Weine, die in großer Menge nach Holland, Hamburg und Stettin gehen, und hernach, ſo wie die weiſſen bourdeauxer Sorten, unter dem allgemeinen Namen der Franzweine in Deutſchland und Norden bekannt ſind. Der Bearnois und Cap-Breton ſind roth. Der letztere iſt ein ſchmackhafter Wein, ſo gut als Coterótie. Er wird nach Bariques gehandelt.

Frauendiſtel, Marien-diſtel, Wehdiſtel, Carduus Mariae, die Wurzeln dieſer wilden Pflanze und die Blätter werden unter den bitterlich-ſeifenartigen Arzneymitteln gebraucht. Die Samen von dieſem Gewächſe heißen Stichkörner, und werden noch hier und dort in Apotheken geführt. Die Wurzeln finden ſowohl trocken als friſch ihre Anwendung. Aber ſie müſſen vorher geſammelt werden, ehe ſie Stengel und Samen getragen haben, oder ſtöckrig geworden ſind. Das Fleiſch der mit einem dünnen braunen Häutgen bedeckten Wurzel iſt weiß, am Geſchmack in der Rinde ſüßlich, im Kern aber bitter.

Fraueneis, Unſerer Liebenfraueis, Spiegelſtein, Selenit, lapis ſpecularis, glacies Mariae, der durchſichtigſte, blätterige Gipsſpath, ſo meiſtentheils weiß von Farbe, doch auch zuweilen röthlichgrau, gelblich und ſchwärzlich iſt. Er läßt ſich in zarte Blätter ſpalten, zerſchneiden oder reiſſen, die wie Glas ausſehen, und allenfalls anſtatt der Glasſcheiben angewandt werden können. Im Feuer verliert es ſeine Durchſichtigkeit. Mit weiſſem Thon vermiſcht fließt es bey anhaltendem Feuer zu einer milchfarbenen, ſehr veſten und halbdurchſichtigen Maſſe, daher es in verſchiedenen Fabriken, beſonders in den Porzellanfabriken angewandt wird. Man fin-

det dieſen Artikel faſt in allen Gipsgebirgen, als im Schwarzburgiſchen, Quedlinburgiſchen, Hohenſteiniſchen, in Schweden, Frankreich, der Schweitz ꝛc. Das kalzinirte Frauneis wird unter dem Namen des Spaths, von Goldſchmieden gebraucht. Das Frauneis wird Pfundweiſe gehandelt, und von den Materialiſten geführt.

Frauenglas, Erdglas, Marienglas, ruſſiſches Glas, ein thonartiger Stein, der aus zarten, glimrigen, glänzenden, und durchſichtigen Blättern beſtehet, die ſich eben ſo, wie der vorſtehende Artikel, ſpalten laſſen. Man hat es braun und weiß. Es wird in Rußland und Sibirien, wo man es in großen Stücken findet, ſtatt des Fenſterglaſes gebraucht.

Frauflachs, Frauenflachs, Harnblume, Groß Harnkraut, Catharinenblume, Linaria, Antirrhinum Linaria, eine ganz gemeine inländiſche Pflanze, die ihren Stand im fetten ſowohl als im ſandigen Boden, an den Landſtraßen, Hügeln, in den Heiden, Feldern, auch an den Hecken und Wieſenrändern nimmt, und an Größe, Geruch und Farbe der Blumen ꝛc. ſehr wechſelt. Sie wuchert durch ihre dauerhafte, beſtändige, kriechende Wurzel auf neuen Ländern und Brachen ungemein, blühet den Sommer und Herbſt über, und ihr gewöhnlicher Geruch iſt im friſchen Kraute und den Blumen, ſo wie man ſie nach den Apotheken bringet, ſehr unangenehm und ſtark, nach dem Abtrocknen aber faſt unmerklich. Der Geſchmack der friſchen Pflanze iſt unangenehm ſalzig und bitter mit etwas Schärfe. Der Saft, das Decoct und der Aufguß davon wird in der Medicin gebraucht.

Frauenhaar, Capilli Veneris, Adianthum, es giebt wohl ſechserley Arten von dieſem Gewächſe, die die Apotheker ohne Unterſchied eine für die andere brauchen können. Dergleichen ſind das ſchwarze Frauenhaar mit Corianderblättern, das mit längeren Blättern und ſchwarzen Stielen, Aſplenium L., das amerikaniſche Frauenhaar, Adianthum pedatum L., das weiſſe Frauenhaar, Aſplenium, Ruta muraria L., Roth Frauenhaar, Wiedertodt, Aſplenium Trichomanes L., Golden Wiedertodt, Polytrichum L. Die folgenden ſind für die Handlung die wichtigſten: Das mit dünnen und ganz ſchwarzen Stengeln, zarten

ten und tiefgekerbten Blättern, und einer mit Haaren bewachsenen Wurzel, das aus Italien und Frankreich, besonders von Montpellier und Triest zum Handel Ballenweise gebracht wird. Das frischeste ist das beste. Das rothe Frauenhaar kommt jenem fast an Kräften völlig gleich. Außerdem, daß diese Sorten zu Brustränken häufig angewandt werden, bereitet man auch daraus den bekannten Capillairsyrup.

Frauenkraut, s. Melisse.

Frauenmünz, s. Münz.

Fraxinella, s. Diptam.

Fraxinus, s. Esche.

Fredersdorfer Leinen, sind weisse sieben Viertel breite Leinwanden, in Weben oder Stücken von siebenzig bis zwey und siebenzig Ellen, die in dem lausitzschen Dorfe gleiches Namens, an der schlesischen Gränze gewebt, und nach Holland, Hamburg ꝛc. ausgeführt werden.

Friedländer, Leinen, eine Sorte schlesischer Leinwand von grober Art, die in dem Ort gleiches Namens verfertiget, und besonders über Hamburg verführt wird. Sie ist sechs und ein halb Viertel breit, und in Weben von zwey und siebenzig Ellen.

Fries, fr. frison, ein grober, ungeschorner, wollener Zeug, der von geringer Landwolle gewebt, nur ein wenig gewalkt, und gar nicht gepreßt wird. Man braucht ihn vornämlich zu Bette- und Pferdedecken, Unterröcken und dergl. Die Zeugart ist warm, und es giebt breiten und schmalen, einfachen und geköperten ꝛc. Die feinsten erhalten wir von Colchester in England, aus verschiedenen Orten in Yorkshire, besonders aus Westriding, und aus Languedok. Bey uns in Deutschland wird der Artikel in Menge von Lüneburg, Lübeck, Hamburg, Braunschweig, Gera, Magdeburg, Nördlingen und s. w. geliefert. Die berliner Friese sind vier, fünf, sechs, bis zehn Viertel breit, und zwanzig auch sechszig Ellen lang. Die Preise sind nach Beschaffenheit verschieden. Von den französischen giebt es zweyerley Sorten: Frisons larges, sind einen pariser Stab breit und zwanzig bis vier und zwanzig Stab lang: Frisons étroits, sind nur halb so breit, und acht und zwanzig bis dreyßig pariser Stab lang.

Frisses, ist der Name, den man in Frankreich zuweilen dem vorstehenden Artikel beylegt, nicht weniger den frießländischen Leinen.

Frisette, ein geringer Zeug, der in Holland halb von Wolle, halb von Baumwolle gemacht wird. Es ist dieselbe Art, die auch Cottonnée heißt.

Frison, s. Fries. Man giebt auch diesen Namen in Frankreich einer gewissen Sorte gekräuselter Gold- und Silberfäden, die zu Stickereyen und reichen Geweben angewandt wird.

Froc, ein ziemlich grober wollener gekörperter Zeug, der zu Bernay, saint Valery, Ronceret, Lisieux, Bolbec und Fécamp in der Normandie gewebt wird. Eigentlich eine ordinäre Sersche, die neun Sechszehntheil des pariser Stabs breit ist. Die Stücke halten dreyßig Stab in die Länge. Der Zeug wird zu Oberröcken verbraucht. Bolbec liefert auch welche, die nur zwey Drittel des Stabs breit sind.

Frontignac, Frontignan, ein angenehmer, süßer und lieblicher französischer Muskateller, der um den Ort gleiches Namens in Languedok gewonnen, und häufig über Bourdeaux, Cette und Montpellier ausgeführt wird. Er wird auf der Stelle in Stückfässern, Pièces, meistentheils noch so, wie er auf dem Lager liegt, zu Bourdeaux und in den übrigen Häfen aber Oxhöftweise und schon übergezogen, gehandelt. Er ist gemeiniglich noch einmal so hoch im Preise, als ordinärer Muskateller. Es giebt so gut rothe als weise Sorten. Die ächten rothen sind theurer als jene. Indessen werden gar oft wohlfeilere Sorten, besonders der Muskateller von Beziers, für wahren Frontignan ausgegeben; und diesem Betruge sind besonders die ausgesetzt, welche ihren Wein aus der zweyten dritten Hand kommen lassen. Der wirkliche Frontignan hat die gute Eigenschaft, daß er sich durchs Liegen noch stark verbessert.

Fromage, siehe was die Hauptsache anbetrift, unter Käse. Von den französischen Provinzen, welche gute Käse und in Menge zum Handel liefern, sind besonders im Rufe, das Delphinat, welches verschiedene Gattungen giebt, worunter der von Sassenage der beste ist. Languedok liefert insonderheit den von Roquefort, der in ganz Frankreich Absatz findet, und auch auswärts beliebt ist. Forez, die sogenannten fromages de Roche, eine kleine Art Käse mit rother Rinde. Auvergne giebt fünf bis sechserley Sorten, die häufig im Lande und auch auswärts abgesetzt werden. Die, welche im Gebiet der so-

sogenannten haute Marche fallen, sind vorzüglich im Rufe, so auch die zu Aurillac, Moriac und Volers zubereitet werden. Diese letzteren gehen nach Bourdeaux, Cette und andern Orten in Languedok und Guyenne; die um Beze, de la Tour und Ardes nach Paris, Nantes und Orleans. Vachelettes, heißt man gewisse Sorten Käse von Kühmilch, und Boulettes, die rund geformten, oder gemeinen Kugelkäse, die von den Abfällen gemacht werden.

Frosch, Rana, ein bekanntes Thier, das sowohl im Wasser, als auf dem Lande sich aufhält. Die große Art derselben (rana esculenta L.) ist die rechte, die zur Sommer- und Herbstzeit zur Speise und Arzney angewandt wird. Sie gehen erst nach dem Eingange des Maymonats aus ihren leim- und schlammigten Winterlagern herfür, da sie denn das rechte gehörige lockere Fleisch haben. Der Froschleich aber, die jungen Frösche ꝛc. werden im März gesammelt. Beyde werden in Apotheken zu allerhand Mitteln gebraucht.

Frumentum saracenicum, s. Buchweizen.

Frumentum turcicum, s. Mays.

Fuchs, ein bekanntes wildes Raubthier, so groß als ein mittelmäßiger Hund, und auch diesem ziemlich ähnlich, aber durch den buschigten Schwanz unterschieden. Man theilet sie bey uns in Brandfüchse, und in Roth- oder Birkfüchse. Die Brand- oder Braunfüchse, haben schwarze Ohren, dergl. Läufte und Schwanz, als wenn sie versengt wären; die Rothfüchse aber sind röther von Haaren, und haben an den Läuften, Ohren und Schwanze eine weisse Spitze, die man die Blume nennt. Die schätzbarsten Fuchsbälge sind die schwarzen und die blauen. Jene kommen aus Liefland, Rußland, Kanada; die blauen aus Rußland. Sie werden ihres hohen Preises wegen nur von vornehmen Leuten gebraucht. Gelbe Fuchsbälge erhalten wir aus der Schweitz; sie gehen nach der Türkey, und werden da vorzüglich zu Aufschlägen gesucht. Graue Fuchsbälge liefern Dännemark und Grönland. Die Fuchsbälge sind in der Herbstzeit und um den Winter herum vorzüglich gut beschaffen. Rußland, Liefland, Schweden, die Schweitz, Dännemark und Nordamerika, liefern schwarze, graue, gelbe, weisse, und s. w. Die russischen sind die kost-

barsten und wichtigsten; sie werden in großer Menge über Archangel und Petersburg ausgeführt. Man unterscheidet sie in Steinfüchse, Peszu, in blaue und weisse Nedopeski und Norniki; die Gattungen und Preise verhalten sich ungefär wie nachsteht: schöne und ganz schwarze russische Fuchsbälge, die außerordentlich schön und fein, sind ohne Preis; die darauf folgende Sorte gilt achtzig Rubel, das Stück. Geringere von der schwarzen oder schwärzlichen Art, funfzehn bis zwanzig Rubel. Kreuzfuchse, vier Rubel. Ordinäre Fuchsbälge einen Rubel, zwanzig Kopecken. Hochrothe Füchse drey Rubel. Blaue Füchse drey Rubel. Weisse Füchse zwey Rubel. Ein ganzes Pelzfutter von hochrothen Füchsen aus lauter Nackenstücken zusammengesetzt, gilt sechzig Rubel. Ein dergl. von Rückenstücken dreyßig Rubel. Ein dergleichen von Bauchstücken mit schwarzen Streifen, sechszig Rubel. Ein Sack mit ordinären Bauchstücken, zwanzig Rubel. Dergl. geringere Sorte vierzehn Rubel. Dergl. von Füßenstücken, neun Rubel. Eine Wildschur von blauen Fuchsrücken siebenzig Rubel. Eine dergl. von blauen Bauchstücken vierzig Rubel. Eine dergl. von weissem Fuchse, lauter Rückenstücke, funfzig Rubel. Dergl. von lauter Bauchstücken fünf und zwanzig Rubel. Auch Slavonien liefert eine außerordentliche Menge Fuchsbälge zum Handel; die Hauptniederlage davon ist zu Essek. London schickt insonderheit rothe nordamerikanische Füchse zum Handel.

Fuchshödlein, Ragewurz, Orchis bifolia, radix Satyrionis, eine Pflanze, die nur einzeln auf Hügeln, zwischen dem Heckholze, um die Gebüsche und in den trockenen Waldungen, an Orten wo ein feines und kurzes Gras ist, zwischen dem Rasen zu wachsen pflegt, und in der Mitte des Maymonats bis zur Hälfte des folgenden blühet. Die Wurzel wird gegraben, nachdem der Same reif geworden ist und die Blätter gelb zu werden angefangen haben. Diese Wurzeln sind klein, rübenförmig, weißlich und zähe, haben einen süßlich schleimigen Geschmack, aber gar keinen Geruch, und sind entweder einzeln, oder viele zusammen auf Fäden gereihet. Wenn sie, wie es seyn soll, zu rechter Zeit gesammlet und wohl geworden, so sind sie fein gleich, und nicht uneben

oder gerunzelt. Sie werden in der Medicin verbraucht.

Fuchsschwanz, brauner Weiderich, Aehren-Weiderich, Weiderich, Durchfall- oder Ruhrkraut, Lysimachia, Lythrum salicaria L., eines der gemeinsten auch dauerhaftesten Landgewächse in nassen Wiesen, Brüchen, und um die Teiche und Sümpfe, das mit seinen Wurzeln starke Stöcke macht, zwey auch drey Fuß hohe Stengel und lange blaurothe und dichte Blumenspitzen treibt, wodurch es sehr weit aus der Ferne unterschieden werden kann. Es wird unter den bittern und herben Kräutern in der Medicin gebraucht, und ist auch eine Gerberpflanze.

Fundos, heißt man die sogenannten Hartstücke von Kupfer, oder Bodenstücke von zwey bis drey Ließpfund im Gewicht, woraus hernach Platten und Bleche verfertiget oder Böden geschmiedet werden. Diese Fundos werden in großer Menge nach Brasilien ꝛc. ausgeführt.

Fünffingerkrautwurzel, radix Pentaphylli, oder Quinquefolii, diese bey uns in den meisten Gegenden so sehr gemeine als bekannte lange schwache und fasrige Wurzel, hat eine rothe, oder aus dem schwarzbraunen ins rothe fallende Rinde, von herbem Geschmack, und von zusammenziehender Eigenschaft. Sie wird in den ersten Frühlingsmonaten sowohl als im October gesammelt und getrocknet. Auch das Kraut von dieser Pflanze wird hier und dort gebraucht, und zwar als ein Wundmittel.

Fürniß, Firniß, Vernix, eine dicke, flüßigte und öhlichte Materie, die von Tischlern, Malern, Vergoldern und andern Künstlern und Handwerkern gebraucht wird. Jene bedienen sich der schlechtern Gattung, welche die Materialisten führen und die gewöhnlich nur aus Terpentinöhl verfertiget wird. Viele machen auch ihren Fürniß selber, und gebrauchen solchen, um ihren Holzarbeiten einen gewissen Glanz zu geben. So hat man z. B. den Spickfürniß, der aus Spicköhl, Terpentin und Sandarak zubereitet ist; den weissen oder venetianischen, der aus Terpentinöhl, Mastix und feinem Terpentine bestehet; den Agtsteinfürniß der aus weissen Bernstein, Sandarak, Gummi Elemi und Mastix mit rectificirtem Weingeist gemacht ist. Goldfürniß, oder eigentlicher, golgelber

Fürniß, wird durch Sandarak, Gummigutt, Goldglötte, Leinöhl und Aloes gemacht. Chinesischer aus Gummilack, Mastix in Tropfen, Weingeist und Geigenharz. Alle diese Fürnißarten werden auch von Malern verbraucht. Diese überziehen damit ihre Gemälde, und geben denselben dadurch eine lebhaftere Farbe. Noch andere Künstler haben wieder andere Sorten Fürniß zu ihren Arbeiten. Die Buchbinder, Buchdrucker, Lakirer, Lederfabrikanten, Metallarbeiter und dergl. haben ihre besondern ꝛc.

Fürnißwaaren, überfürnißte Sachen, darunter begreift man allerhand Möbeln, Geschirre und Hausrath, von Blech, Holz und Metall, die theils aus China und Japan durch die ostind. Gesellschaften nach Europa gebracht, theils hier und dort bey uns nachgemacht werden. In dieser Manufacturart zeichnen sich vorzüglich aus: Braunschweig, wo die Lackir- und Papiermaschefabrik der Hrn. Stobwasser und Sohn alle Arten und Formen von fein gemalten, und lackirten Consoltischen, Kaffeebrettern, Präsentirtellern, Thee- und Tobaksdosen, Butellien, Tellern, Spielkästgen, Bechern, Toiletten, Kaffeetassen, Stöcken, Pfeifenköpfen und unzähligen dergl. Dingen liefert. Auch zu Offenbach bey Frankfurt am Mayn sind ein paar Fabriken, die eine Menge Dosen und andere Galanterieartickel in Papiermasche verfertigen. Die zu Erdberg im Oesterreichischen, welche den Hrn. Schmidtschreiber gehört, liefert alle mögliche Sorten von überfürnißten und auf englische Art lackirten Blechwaaren, besonders Dosen, Spielbüchsen, Kaffeetassen, Kühlkesseln, Schreibzeugen, Leuchtern, Salzfässeln, Lichtputzen, Gießkannen, Kaffeebrettern, Trinkbechern, und eine Menge mehrerer solcher Sachen. Unter den ausländischen Anstalten dieser Art, empfiehlt sich vorzüglich die japanische Sachenfabrik zu Birmingham, wo nicht nur aus Papiermasche allerley Artikel, als Dosen, Büchsen, Stock- und andere Knöpfe, Kästchen und dergl. in großer Menge verfertiget werden, sondern wo man auch von überfürnißten Eisenblechen die artigsten Ganlanterie- und Möbelstücke, Theemaschinen, Teller und Schüsseln, Kaffeebretter, ja Kutschen, Tische und dergl. größere Artikel, vom neuesten Geschmack und mit der schönsten Malerey geziert, hervorbringt. Diese englische

ſche lackirte Waare findet ihrer Güte und Vollkommenheit wegen in ganz Europa Abſatz.

Fuga Daemonum, ſ. Johanniskraut.

Fuligo, ſ. Nuß.

Fullonia terra, ſ. Walkerde.

Fumaria, ſ. Erdrauch.

Fungus, ſ. Schwamm.

Fungus cervinus, ſ. Hirſchbrunſt.

Fungus Chirurgorum, ſ. Boviſt.

Fungus Cynosbati, ſ. Hagebutten.

Fungus Laricis, ſ. Lerchenſchwamm.

Fungus Quercinus, ſ. Eiche.

Fungus Sambuci, ſ. Hollunder.

Furie, ein oſtindiſcher Zeug mit Atlaß- oder Taffentgrunde, der beſonders aus China gebracht worden, aber in Frankreich, Holland und Flandern nachgemacht wird. Die Zeichnungen ſind zum Theil mit kupfernen oder hölzernen Platten darauf gedruckt, und wo es nöthig iſt, mit dem Pinſel nachgemalt. Die Zeugart hat den Namen von den ungeſtalten Figuren, die darauf befindlich ſind; erhalten.

Fuſtelholz, ſ. Farbholz.

Fuſtac, oder Fuſtokholz, liefert eine Gattung Bäume, die beſonders auf den engliſchen Antillen in Menge wächſt. Man bringt dieß Holz in großen Stücken über London von Jamaika, Tabago und Zante. Die letztere Sorte iſt die vorzüglichſte. Es wird nach Ton von zwanzig Centnern gehandelt, und häufig zum Gelb- und Grünfärben, zu ausgelegten Tiſchlerarbeiten und von Drechslern verbraucht.

Futaine, heißt man in Frankreich den Barchent. Man macht dieſen Zeug da ebenfalls gewöhnlich aus Leinengarn und Baumwolle. Die doppelt geköperten werden Bombasins genannt. Jene ſind in Stücken von zwölf Stab, dieſe aber von funfzehn. Die vorzüglichſte Art iſt die, welche zu Troyes gewebt werden. Es giebt breite und ſchmale, grobe, mittle und feine, rauhe oder haarigte und glatte, wie Gerſtenkörner gemuſterte und dergl. Auſſer den Futainen, die hier und dort in Frankreich ſelbſt gemacht und zum Theil ausgeführt werden, führt man auch noch häufig aus der Fremde ein, unter andern aus dem Meyländiſ- und Cremoneſiſchen, von Quiers, Chambery und andern Orten im Piemonteſiſchen, von Ulm, Augsburg, und

und aus mehreren Gegenden in Schwaben ꝛc.

Futterleinen, Futterleinwand, toile pour doublure, unter diesem Namen begreift man im Handel verschiedene Gattungen von grobartiger Leinwand, welche die Tapezirer, Stuhlmacher, Schneider und andere zu allerhand Möbeln und Kleidungsstücken, die einen doppelten Ueberzug erhalten sollen, anwenden.

Futtertuch, nennt man den Boy, Flanell, Soy und andere ähnliche leichte Gewebe, die zum Unterfutter unter allerhand Kleider gebraucht werden.

G.

Gaban, Mäntel von Filz oder grobem Tuche, wie Bergopzoom, die vor den Regen schützen sollen. Sie sind in der Türkey sehr im Gebrauch, daher schickt man ihrer von Marseille aus ansehnliche Parthien nach den Plätzen in der Levante. Man zieht solche von der Barbar. Küste insonderheit von Mequinez. Die beliebtesten sind die, welche mit einer Art rother oder gelber Kreuze gezeichnet sind.

Gadus, s. Dorsch.

Gaffe, s. Stockfisch.

Gagat, **Bergwachs,** Gagates, succinum nigrum, ein schwarzes, glänzendes, steinartiges Erdharz, eine Art mineralischer Kohlen, die aber viel härter, als die gewöhnliche ausfällt. Es brennt wie diese, giebt aber viel mehr Rauch von sich. Man findet es hier und dort in Deutschland, z. B. im Würtemberg. in Schwaben, und auswärts in England und Frankreich, insonderheit in Languedok und Provence. Es wird in der Medicin, aber nicht sonderlich gebraucht. In Languedok wird es noch ziemlich stark zu Trauerknöpfen, Stockknöpfen, Dosen u. dgl verarbeitet, und die Waare nach Holland ausgeführt. Die Holländer schicken sie weiter nach den spanischen Kolonien in Amerika. Durchs Destilliren läßt sich aus dem Gagat ein dickes, schwarzes Oehl ziehen, das zur Wagenschmiere, besser als die gewöhnlichen Arten zu gebrauchen ist. Es hat die Eigenschaft, daß es weder sinkt, noch durch das starke Reiben zu flüssig wird, wie beydes der Fall bey den andern Wagenschmieren ist.

Gaillac, eine Sorte weißer Franzweine, die von Bourdeaux häufig nach Holland geschickt wird. Er ist in Fässern von fünf und zwanzig Veltes, und einer von denen

denen, die die Holländer hooglandse Wynen nennen.

Galangae radix, ſ. Galgantwurzel.

Galanterieartikel, Galanteriewaaren, ſind allerhand Zierrathen und Kleidungsſtücke, die zum Gebrauch für reiche und wohlhabende Leute, theils von einheimiſchen, theils von ausländiſchen Künſtlern zum Handel geliefert werden. Von jenen ſind beſonders die Augsburger, Berliner, Nürnberger, Carlsbader und einige andere die, welche das meiſte zu Markte bringen. Von dieſen hingegen die Pariſer, Genfer, Meyländer und Engländer. Wir wollen hier nicht erſt das Verzeichniß der verſchiedenen Waare, die alle unter dieſe Rubrik gehören, herſetzen, da ohnehin ſchon jede unter ihrem eigenen Namen vorkömmt. Sie ſind überdies zu zahlreich, beſonders wenn man alle ſeidene Zeugarten, Spitzen, Bänder, Galonen, Kopfzeuge, Fächer, Flohr, Handſchue, Neſſeltücher und dergl darunter begreift, daß doch der größte Theil nicht Platz finden würde. Der größte Verkehr in dieſem Fache wird bey uns in den volkreichen Oertern und Hauptſtädten, beſonders in Wien, Berlin, Hamburg, Leipzig, Dresden, Augsburg, Frankfurt, und Nürnberg getrieben. Hier ſieht man die Galanteriewaarenhändler aus allen Gegenden von Europa ihre Artikel zu Verkauf bringen, und da kann derjenige, der ſich damit verſorgen will, am bequemſten wählen und ſeinen Einkauf machen, weil in dieſen Oertern der größte Zuſammenfluß von Käufern und Verkäufern, folglich der vortheilhafteſte Markt zu finden iſt. Uibrigens gehört zum Galanteriehandel ein Mann, der Weltkenntniß und Geſchmack beſitzt, und ſein Sortiment nach Beſchaffenheit und Bedürfniß der Abnehmer einzurichten weiß. Er muß, wenn ſeine Geſchäfte ſchon etwas anſehnlich ſind, Korreſpondenz nach Paris, Lyon, Genf, und England ꝛc. unterhalten, woher man gewiſſe Galanterieartikel am vortheilhafteſten und aus der erſten Hand kommen läßt. Auch ſollte er, wenn es ſeine Lage zuläßt, des Jahrs ein paarmal, im Frühjahr und Herbſte die Leipziger und Frankfurter Meſſen beſuchen, wo manigfache Gelegenheit zur Aſſortirung ſeines Lagers, und zur Erweiterung und Verbeſſerung dieſes Handels vorkömmt, durch die dem Handelsmann die Koſten oft reichlich wieder erſetzt werden.

Gal-

Galbanum, Gummi Galbanum, ein harzigtes, aber ziemlich weiches Gummi, das man aus Syrien, besonders von Aleppo und Smyrna, über Livorno, Venedig und Marseille zum Handel bringt. Das Gewächse, welches diesen Artikel liefert, wird vom Hr. von Linee, Boubon foliis rhombeis serratis glabris, umbellis paucis, bezeichnet. Es kommt dieses Gummi in zweyerley Sorten zur Handlung, eine ist in Körnern oder Tropfen, die andere in Kuchen oder Brodten. Jene sind aussen schön goldgelb, innerlich blaßgelb, haben einen bittern Geschmack und geben einen starken Geruch. Das Galbanum in Kuchen oder Brodten, muß gelb von Farbe, wohl trocken, rein, und so viel möglich mit weissen Tropfen oder Körnern versehen seyn, und keinen unangenehmen Geruch an sich haben. Es wird manchmal mit Harz, Bohnenmehl und dergl. verfälscht, wovor man sich in Acht zu nehmen hat. Es löst sich durch den Aether, durch Weingeist und Weinessig auf, und wird besonders zu Pflastern verbraucht.

Galega, s. Geißraute.

Galeopsis, s. Taubenessel.

Galets, heißt man gewisse Sorten der venetianischen Glaskorallen, die zum Handel auf der Afrikanischen Küste dienen, und zwar besonders Nro. 4, 5, 6, 7 und 8. Drey von diesen sind roth mit schwarzen Löchern, und die andern gestreift. Ihre Form ist völlig rund. Die Streifen, deren neune an der Zahl, sind schwarz und weiß, und gehen von einem Oehr zum andern. Die größten dieser Glaskorallen halten im Durchmesser vier Linien, die kleinsten nur drey.

Galipod, ist das dicke, flüßige Harz, welches bekanntlich aus den Fichtenbäumen rinnt, und woraus hernach verschiedene Artikel verfertiget werden. Es wird auch schlechter Wayrauch genannt, weil man es hier und dort aufm Lande zum Räuchern nimmt. Man macht daraus das flüßige Galipod oder den gewöhnlichen Terpentin, und durchs Distilliren das Terpentinöhl, das weiße Harz wird durch Vermischung des gemeinen Terpentins mit Terpentinöhle zubereitet. Das trockene Schiffpech ist eine Art Fichtenharz, die durchs starke Kochen hervorgebracht wird. Endlich schwarzes Pech wird durch Vermischung des Galipod mit Theer zubereitet. Amerika liefert jetzt eine besondere Gattung Galipod, die

Digitized by Google

dieſelben Dienſte, wie das europäiſche leiſtet, aber keinen ſo unangenehmen Geruch von ſich giebt. Dieſe Sorte wird von betrüglichſten Materialiſten unter das Gummi Anime, Elemi und Tacamahaca gemiſcht.

Galgant, Galangae radix, eine gewürzhafte, getrocknete ausländiſche Wurzel, die aus Oſtindien und China von unſern Handlungskompagnien nach Europa gebracht wird. Man hat ihrer zweyerley Sorten: eine, welches die größere, beſteht aus Daumensdicken, knotigen, braunen Wurzeln, und wird durch die Holländer von Java und der Küſte von Malabar gebracht. Die kleine iſt röthlich von Farbe, und hat einen ſtärkern und gewürztern Geſchmack und Geruch. Dieſe hier wird in China gezeugt, und iſt eigentlich die Sorte, ſo am häufigſten vorkömmt und gebraucht wird. Die Galgantwurzel, welche recht friſch, ſchwer am Gewicht, beiſſend von Geſchmack, und nicht wurmſtichig iſt, hält man für die vorzüglichſte. Sie hat eine ſehr erwärmende Kraft, daher ſie viel in der Medicin gebraucht wird. Auch die Branteweinbrenner und Eſſigbrauer nehmen ſie unter ihre Sachen. Der Artikel wird zu Amſterdam nach hundert Pfund, netto Thara gehandelt, und iſt in Ballen oder Säcken von dreyhundert Pfund. Zu Kopenhagen giebt die aſiatiſche Kompagnie auf den Sack vier Pfund Thara, und die Caveling iſt von zwey Säcken. Man hat auch eine unächte Art Galgant, die im Delphinate wächſt.

Galitzenſtein, Augenſtein, weiſſer Vitriol, Vitriolum album, iſt eigentlich Zinkvitriol und wird durch die Ausdünſtung über dem Feuer vom goslarſchen Vitriol verfertiget. Er wird hernach im Waſſer wieder aufgelöſt, filtrirt, und aufs neue abgedünſtet, u. in große Hüte oder Kuchen gebracht. Der beſte iſt der, ſo recht ſchön weiß und feſt ausfällt. Er wird bey Menſchen und Thieren zur Arzney aber bloß äußerlich gebraucht. Die deutſchen Materialiſten ziehen dieſe Waare aus Holland, ob gleich dieſes Land den Artikel ſelbſt von Goslar kömmen läßt. Das Werk oder die Siederey, die den weiſſen Vitriol liefert, gehört der hohen Communion, oder dem Geſamthauſe Braunſchweig-Lüneburg. Die Waare wird Centnerweiſe gehandelt.

Galium verum, ſ. Labkraut.

Galläpfel, Gallen, lat. Gallae, sind Auswüchse, die an den jungen Zweigen und Stielen der Eichenblätter durch den Stich gewisser Insecten entstehen, und worinne diese ihre Eyer legen. Die besten unter den verschiedenen Sorten, welche zum Handel gebracht werden, sind die schwarzen oder dunkelblauen Galläpfel von Aleppo, die man in langen und engen Ballen oder Säcken über Marseille, Venedig und Livorno zuführt. Auf diese folgen die von Tripolis in Syrien, welche in weiteren Säcken von gestreifter Leinwand verschickt werden. Nach diesen die von Smyrna und Acre, die theils schwärzlich, theils grün oder gelblich sind. Die aus Abbruzzo im Neapolitanischen, aus Istrien, aus Provence ꝛc. sind noch weit schlechter und gemeiniglich um die Hälfte wohlfeiler als die schlechtesten Levantschen. Indessen haben auch die geringsten oder die leichten, gelben und weissen ihre Anwendung, sie dienen vorzüglich den Cordnanbereitern zu ihren Arbeiten. Beym Einkauf muß man die wählen, welche recht schwer, nicht hohl, und recht dunkel von Farbe sind. Der Artikel wird bekanntlich von Färbern, Lederbereitern, Materialisten und andern Manufakturisten und Künstlern, zu schwarzen, grauen und ähnlichen Farben, zur Dinte und andern Dingen häufig verbraucht. Man zieht ihn von Marseille, Venedig, Livorno und Triest. Am erstern Orte handelt man die Galläpfel in Kronen von vier und sechszig Sous, die dreyhundert Pfund, und mit drey Procent Sconto. Livorno nach hundert Pfund. Hamburg ebenso, mit 8 2/3 Procent in Bankgelde und 1 Procent Thara.

Galmaces, eine Art Londres, und Demi-Londrestücher, die in der Normandie, besonders zu Aumale verfertiget werden. Sie halten einerley Breite und Länge, wie die vorgenannten. Man führt sie stark aus.

Galmey, ist eigentlich ein Zinnocher, der mit Eisenocher und einer unmetallischen Erde verbunden, und hier und dort in den Bergwerken verschiedener Länder gegraben wird. Er hat entweder eine blaßgelbe, oder röthliche Farbe, und wird flötzweise nach bergmännischer Kunst gefunden. Es giebt dessen verschiedene Arten, die aber nicht alle von gleichem Nutzen sind. Bekanntlich ist es ein Hauptmaterial, das zur Verfertigung des Messings angewandt wird. Es giebt

hier

und dort Galmey, aus dem sich kein guter Messing bereiten läßt, weil er zu viele fremdartige Theile enthält, die man ihm nicht abzwingen kann. Bald ist er arsenikalisch, bald schwefelicht, oder mit Kies verunreiniget; bald hält er Bleyglanz, oder ist zu eisenhaltig u. s. w. Eine der besten Sorten Galmey kommt aus den österreichischen Niederlanden, und auch aus Aachen, der zum Messing machen sehr gut taugt, und da auf der Stelle verarbeitet, wie auch nach Schweden verführt wird. Oesterreich gewinnt nicht weniger dergleichen, und Oberschlesien liefert viele hundert Fässer dieser Waare, nach Norden. Außer den vorstehenden Oertern und Ländern schicken England, Lüttich und mehrere davon zum Handel. Der Artikel wird auch in der Medicin äußerlich gebraucht, und entweder Centner- oder Faßweise gehandelt.

Galoncini, im italienischen Handel, die schlechten Borten und reichen Tressen.

Galonen, Tressen, Borten, im weitläuftigen Verstande bandartige Gewebe, von Gold, Silber, Seide, Floretseide, Wolle, Zwirn, und dgl.; im engern aber und insgemein nur ächte oder unächte und leonische Gold- und Silbertressen, welche bekanntlich zur Besetzung und Einfassung auf Spaliere, Tapeten, Kutschen, Schabracken, Vorhänge, Kleidungsstücke, Kirchenornat, Hüte, Mützen und s. w. verbraucht werden. Es giebt glatte und gemusterte, schmale und breite, einfache und doppelte, matte und Glanztressen, Lahn- Atlaß- Mousquetier-Livree- oder Bandtressen, Festonsgalonen, Massivgalonen, gebogte und ungebogte, sogenannte Berliner- à la Grècque, à la Soubise, à cannetille und s. w. Die seidenen Galonen, welche insonderheit von Lyon zum Handel kommen, sind sieben und neun Linien breit und in ganzen Stücken von sechszig, und halben von dreyßig Stab. Die feinsten goldenen, die vorzüglich leicht gearbeitet, hoch in Farbe, und wenig ins Gewicht fallen, werden zu Paris, Brüssel und Amsterdam; die silbernen aber zu Lyon, Berlin, Leipzig, Brüssel, Dresden, Hanau und Offenbach ꝛc. verfertiget. Besonders schöne und den französischen fast ganz gleichkommende ächte Gold- und Silberborten oder Tressen, fertigt man auch zu Schwabach und Weissenburg im fränkischen Kreise. Im erstern Ort ist die Fabrike des Herrn Bergers, und

in dem letztern sind die Fabriken der Herrn Roth Söhne, und Herrn Tröltsch, besonders berühmt und haben starken Absatz. Hamburg und Cöthen fertigen ebenfalls beyderley Sorten. Von den unächten Galonen liefern Schwabach, Roth, Nürnberg, Wien, Freyberg an der Mulde, Hamburg und mehrere Oerter eine große Menge. Seidene Galonen sind mehr das Werk der Posamentirer, als großer Fabriken, und schlagen schon weniger in unser Fach, da die Arbeiter solche an den meisten Orten selbst zu verkaufen pflegen.

Gamander, Gamanderlein, Edelgamanderlein, Berggamander, Bergscordien, Bergbatengel, Teucrium Chamaedrys L., eine Pflanze, die bey uns in Thüringen u. den anliegenden Ländern, an hohen, steinigten, rauhen, ungebauten, sonnenreichen Bergen wild wächst, sonst aber auch in Gärten gezeugt wird. Sie hat harte, dunkelgrünglänzende, gekerbte, langstielige Blätter, die sich dem ganz jungen ausbrechenden Eichenlaube etwas vergleichen, und samt den Blumen und Blumenspitzen in Apotheken gebraucht werden. Insonderheit die von der größern Art haben beym Zerreiben einen schwachen, angenehmen, balsamischen Geruch, und einen recht bittern, und herben zusammenziehenden Geschmack. Die Wurzel ist noch weit stopfender. Der nordliche Theil von Deutschland nebst etlichen andern, die gleiche Lage haben, erhalten das Kraut über Erfurt, Naumburg und Leipzig aus Thüringen.

Gambarelli, eine Art kleiner, einmarinirter Taschenkrebse, die über Venedig und Triest zum Handel geschickt werden.

Gambia, Gummi Gambia, ein röthliches Baumharz, das die Engländer aus Afrika bringen. Man braucht dasselbe seiner adstringirenden Eigenschaft wegen in der Medicin.

Gamelo, das nämliche in Südamerika, als der Balsam von Copaiba.

Gamuto, eine Art Werg oder Hanfs, die in Ostindien und auf den philippinischen Inseln von den Palmbäumen verfertiget wird. Die Holländer, Spanier und andere Nationen kaufen das Tauwerk, welches daraus gemacht wird, sehr gerne, obschon es nicht völlig so haltbar, wie unser Hanfwerk ist.

Gangfische, eine Art Lachsforellen, welche bey Costanz im Bodensee häufig gefangen,

Digitized by Google

gen, und weit und breit verführt werden. Sie werden zum Theil einmarinirt, zum Theil geräuchert, und in Fäßgen von funfzig oder hundert Stück verſchickt.

Gans, ein ſehr bekanntes Federvieh, das bey uns theils wild, theils zahm gefunden wird. Der Handel hat davon beſonders die gepöckelten oder geräucherten Brüſte und Keulen, die von Bayonne und andern Orten in Frankreich häufig zugeführt werden. Aus Stettin und verſchiedenen andern Oertern in Pommern und Weſtphalen kommen viele geräucherte oder Spickgänſe zur Handlung. Wegen ihren Federn, ſehe man unter dieſem Titel das nöthige.

Gänſedißel, Haſendiſtel, Saudiſtel, Ferkleinkraut, Sonchus officin., eines unſrer gemeinen Sommerkräuter in Küchengärten, auf den Fruchtländern, auch wüſten Stellen. Der daraus gepreßte Saft, wird bey Verſtopfungen der Eingeweide und des Unterleibes in der Medicin gebraucht.

Gänſerich, Anſerina, Potentilla anſerina L., Grünſing, Silberglanz, Silberkraut, eine bey uns gleichfalls ſehr gemeine Pflanze, die in vielerley Boden, beſonders in einem feuchten, häufig an den Dämmen und Gräben, auf den Viehweiden, Triften, Angern, und neben den Straßen gefunden wird. Sie treibt hier und dort ein anſehnliches gefiedertes Kraut, welches den Blättern der Odermennige ziemlich ähnlich iſt, bald dunkel oder hellgrün und unterwärts weißgrau, bald ganz hell aſchgrau oder Silberweiß erſcheinet. Man ſammlet ſie mit oder ohne Blumen. Das Kraut wird ſowohl friſch als getrocknet in Apotheken angewandt.

Ganſes, in Frankreich eine Art runder oder eckigter ſchmaler Schnüre, die von Gold, Silber, Seide, Zwirn, Kameelhaar und dgl. geklöppelt, oder auf dem Bandſtuhle gemacht werden. Es iſt ein Artikel, den die Bandwirker, Poſamentirer und Knopfmacher überall in Menge verfertigen. Beſondere Gattungen ſind die runden auch glatt gewürkten Ganſes, welche zu Ambert in Auvergne verfertiget und Kartenweiſe zur Handlung kommen. Die glatten liefern Bicetre in Frankreich, und Elberfeld in Weſtphalen.

Gantes, feine rohe, oder halbgebleichte, fünf bis ſechs Viertel breite, flächſene Leinen, welche im öſterreiſchen Flandern gewebt, und

in außerordentlicher Menge über Gent nach Holland und Spanien, ausgeführt werden. Die Waare ist ungemein dicht gewebt, und sehr dauerhaft. Man bekommt sie in Sortimenten von verschiedenen Numern und zu allerley Preisen.

Garaffelwurz, s. Benedictenwurz.

Garas, sind grobe weisse Kattune, die die Franzosen aus Ostindien, besonders von Surate zu Verkauf bringen. Ihre Länge ist neun und zwey Drittel, oder vierzehn und einen halben Stab; die Breite aber sieben Achtel. Sie werden nach Afrika wieder ausgeführt.

Garlix, sind sechstehalb bis sechs Viertel breite sächsische Leinwanden, in Stücken von zwey und funfzig Ellen, die besonders zu Görlitz in der Oberlausitz verfertiget, und in großer Menge über Altona und Hamburg nach England und Amerika verschickt werden. Es ist eine ordinäre Waare, von der das Stück roher im Sortiment ungefähr vier Thaler Sächsisch kostet. Man heißt sie auch Butzel.

Garn, s. Leinengarn.

Garn, rheinisch, eine Gattung Wollengarn, die aus Holland und Oberdeutschland in Charten von etwa 26 Loth zum Handel gebracht wird.

Garou, oder Garouille, ein Kraut, eigentlich eine Art des Seidelbastes, die in Frankreich, besonders in Provence, Languedok und Roussillon häufig wild wächst. Die eine Sorte, welche Hr. von Linne, Daphne Cneorum nennt, wächst in Felsenritzen und auf steinigten Stellen; die andere, so von eben diesem Kräuterkundigen unter dem Namen Stellaria, foliis linearibus &c. aufgeführt wird, wächst auf den Wiesen, und unten an den Hügeln. Die Landleute gebrauchen sie als Purgiermittel; dazu sind sie aber beyde, besonders die erstere Art, wegen ihrer heftigen Wirkung nicht anzurathen. Man braucht sie noch weit stärker zur Schattirung der grauen Farbe auf wollene Zeuge.

Gastonadas, im spanischen Handel der weisse Casonadezucker.

Gauchheil, Geckenheil, Colmarkraut, Kolderkraut, Anagallis arvensis L., ist eine gemeine niedrige, gestreckte, weiche und kleine Sommerpflanze, mit einer geringen faserigen Wurzel. Die Pflanze wuchert in Feldern, auf den Fruchtländern, in Gärten

ten und an den Zäunen, und blühet im Sommer, zu welcher Zeit man sie für die Apotheken sammlet. Es giebt Gauchheil mit blauen, und auch welchen mit rothen Blumen, weissen ꝛc. Man findet alle diese hinter Merseburg, Naumburg und im ganzen sächsischen Thüringen, in der Mark Brandenburg und so weiter. Man hat die trockene Pflanze in Apotheken, und braucht sie ihrer verdünnenden und auflösenden Kräfte wegen unter den eröffnenden Mitteln.

Gauchklee, s. Sauerklee.

Gaude, deutsch Wau, Streichkraut, eine Pflanze, die in der Botanik unter dem Namen, reseda luteola L. bekannt ist, und in vielen Gegenden von Frankreich, besonders in Ile-de-France, Languedok und Provence häufig wild wächst, und auch mit Fleiß angebauet wird. Diese letztere Sorte ist die vollkommenste. Die, welche die dünnsten Blätter hat, und von Farbe ins röthliche fällt, wird der andern vorgezogen, die dunkel von Farbe und stärker in Blättern ist. Man gebraucht den Artikel zum Apfel- Gras- und Meergrünfärben auf Wolle. In den wärmern Ländern ist das Kraut insgemein trocken genug, wenn es gesammlet wird; aber in den kälteren muß man es wohl trocknen lassen. Auch muß es nicht eher gesammelt werden, als wenn es schon vollkommen reif ist, und nach der Sammlung muß es vor dem Naßwerden verwahrt werden.

Gaze, ein sehr leichtes und dünnes, durchsichtiges, und auf Flohrart verfertigtes Gewebe von Seide, Garn, und Baumwolle, sowohl glatt, als gestreift, broschirt, mit Muschen und s. w., welches besonders zu allerhand Frauenzimmerputz angewandt wird. Zu diesem Artikel kann keine andere, als chinesische oder Nankinseide verarbeitet werden, die übrigen Sorten taugen dazu nicht. Das meiste und vorzüglichste von diesem Artikel liefern Paris, Lyon, Brivé-la-Gaillarde in Frankreich, Harlem in Holland, und London zum Handel. Das erstere webt alle mögliche Arten von glatten, gestreiften, gemusterten, geblumten, bunten, reichen, gemalten, gedruckten, wie auch sogenannten englischen, italienischen, und französischen Gazen, und setzt solche in allen Gegenden der Welt ab. Die hiesige Waare ist fünf Zwölftel eines Stabs breit und in Stücken von neun bis dreißig

Stab Länge. Die von Brive sind dreißig Zoll breit, und sowohl glatt, als gemustert, geflammt und dergl. Die von saint Quentin in der Pikardie sind meistens nur gestreift, und liegen einen halben Stab breit. Die von Harlem sind in Stücken von funzehn brabanter Ellen, und liegen etwas breiter, als die französischen. Auch aus Ostindien bekommen wir verschiedene Sorten dieser Waare. China liefert insonderheit gedruckte, von allerley Farben und Schattirungen, die zwey Drittel des französischen Stabs breit und eilf Stab lang sind. Ostindien aber wieder andere Sorten, die mit goldenen und silbernen Blumen auf seidenem Grund gewebt sind, und wovon die ganzen Stücke neunzehn bis zwanzig Stab in die Länge halten.

Gazelle, eine Art wilder Ziegen in Afrika und Nordamerika. Ihre Häute kommen häufig zum Handel, besonders nach Cannada über England. Auch das Fleisch kommt boucanirt zum Handel.

Geigen, Violinen, sind bekannte musikalische Instrumente, die von den Geigenmachern hier und dort verfertiget und verkauft werden. Es giebt dieser Künstler besonders zu Nürnberg, Augsburg, Dresden, und Wien. Unter den italienischen sind die von Cremona und Neapel am berühmtesten; unter den französischen aber die von Paris, Commercy und Mirecourt in Lothringen. In Böhmen und Tyrol werden viele von vorzüglicher Güte gemacht, und in allen Gegenden von Deutschland und der Fremde abgesetzt. Die vornehmsten Gattungen dieser Instrumente sind die Diskant-Altgeigen, oder Bratschen, Tenor- und Baßgeigen; ferner die Viole d'amour, Viola di Gamba u. s. w. Die feinsten dieser Art und kostbarsten, sind von wohlriechenden, und anderm schön geaderten Holze, mit schönem Fürniß überzogen, mit Elfenbein, Schildkrot, und dergl. ausgelegt, und noch sonst auf mancherley Art gezieret.

Geigenharz, s. Colophonium.

Geißbart, Geißwedel, Geißfuß, Blutkraut, Krampfwurzel, Johanniswurzel, Mehlkraut, Mägdesüß, Ulmaria Spiraea L., Ulmaria & Regina prati officin., barba caprae, eine gemeine Pflanzen, die bey uns in nassen und andern Wiesen und Triften, um die Seen, Flüße Teiche und Sümpfe, unter den Weiden und im Ge-

Gebüsche gefunden wird. Die Blüte bringt sie vom Julio an bis im Sept. Die Pflanze ist dauerhaft und macht große Wurzelstöcke, von welchen man die schwarze und mit häufigen Fasern besetzte Wurzel, die inwendig roth ist, im April bis zur Mitte des Maymonats graben kann. Das Kraut wird von da an, bis kurz vor der Blüte mit Nutzen gesammelt, so wie die Blüte im Heu- und Augustmonat. Wurzel und Kraut haben einen herben austrocknenden und zusammenziehenden Geschmack. Die ganze Pflanze wird für ein gutes Wundkraut gehalten, und samt den wohlriechenden Blumen in der Medicin gebraucht. Die Blätter können zum Garmachen der Häute von den Gerbern angewandt werden.

Geißblatt, Caprifolium, unter diesem Namen ververstehen die Kräuterkundigen mancherley Gewächse; z. B. Hr. von Linee zählt dazu Lonicera, oder Periclymenum xilosteum, und die Jerichorose. Die erstere Art ist die, so bey uns unter dem Namen Hundsbeer-Hundskirschstrauch bekannt; diese hat eyförmige Blätter, gelblich weiße Blumen und rothe Beeren. Sie wird in Gärten zu Hecken, Wänden und andern Verzierungen gezogen. Das Holz von ältern Stämmen, das weiß und mit einem gelbbräunlichen Kerne versehen, ist eines der härtesten, und deswegen zu Weberkämmen, Rechenzinken und andern kleinen sowohl Fabrik- als ökonomischen Hölzern, nicht weniger zur Feuerung und zum Aschebrennen sehr tauglich. Die langen Zweige geben gute Tabacksröhren. Von der Jerichorose werden die Beeren in den Apotheken gebraucht.

Geißhaare, heißt man die spitzigen, rauhen und harten Haare, die sich unter der abgeschoornen Wolle befinden, und welche auch Flocken genannt werden. Man sehe unter diesem Titel.

Geißwedel, s. Geißbart.

Gelbe Erde, unter diesem Namen führen die Material- und Farbenhändler verschiedene theils natürliche, theils durch Kunst zubereitete Farbenerden, die zum Malen, Anstreichen und dergl. verbraucht werden. Hierunter gehört der gelbe Ocker, so von Bourdeaux, Nantes und Danzig in Fässern und Oxhöften zur Handlung gebracht wird; die gelbe Erde von Nürnberg, das neapolitanische Gelb, Gialolino und dergl. Eine vorzüglichere Sorte gel-

ber Erde liefert uns England, die häufig von unsern Handschumachern angewandt wird.

Gelbe Lilien, s. Lilien.

Gelber Lack, Lackviole, Cheiri Flos, ein bekanntes Gartengewächse mit vierblätterigten kreuzförmigen Blumen, die einen sehr angenehmen Geruch geben. Sie werden in den Apotheken gebraucht.

Gelbe Zwiebeln, s. Feldzwiebeln.

Gelbholz, Fustel, Rhus Cotinus L., ein bekannter niedriger Baum, dessen Rinde den Tüchern eine gelbe, das Holz aber eine Feuerfarbe giebt. Die Rinde wird in einigen Ländern statt der Fieberrinde, die Sprossen, Zweige und das Laub aber zur Bereitung des Leders gebraucht.

Gelbwurz, s. Curcumey.

Geleen oder Gallerte, heißt man Säfte aus dem Thier- oder Pflanzenreich, die durch kunstmäßige Handgriffe zu einer durchsichtigen und dicken Gallerte gemacht werden. Dieser Artikel wird von unsern Zuckerbeckern und Canditoren in Menge verfertiget; es giebt aber auch ausländische Arten, die dann und wann im Handel vorkommen. Z. B. von Rouen wird Apfelgelee, und von Tours Johannis- und Erdbeergelee gebracht, die beyde sehr beliebt sind. Auch die Apotheken haben gewisse Arten der Gallerte, die meistentheils aus den harten Theile der Thiere, von Hirschhorn, Elendsklauen, und dergl. mit Kräutern vermischt, zubereitet werden. Die Aerzte verschreiben solche in verschiedener Absicht.

Gemählde, über diesen Gegenstand wird der Leser keine ausführliche Abhandlung fodern, wir berühren ihn nur in sofern, als er ins Handlungsfach einschlägt, das übrige wird gerne dem Künstler und andern überlassen, deren Werk es ist. Ohnehin hat der deutsche Kaufmann wenig mit Gemählden zu thun; das ist schon mehr die Sache der Italiener, Holländer und Niederländer. Indessen wollen wir sie doch nicht ganz übergehen, sondern wenigstens soviel davon anführen, als zur beyläufigen Kenntniß eines guten Gemähldes nöthig seyn kann. Bey gemahlten Sachen, und fast allen durch Farben hervorgebrachten Vorstellungen, siehet man vorzüglich auf die Erfindung, ordentliche Darstellung, richtige Zeichnung, das Colorit und die Vertheilung des Lichts und Schattens. Die beyden ersteren machen beson-

ders

ders bey hiſtoriſchen Stücken, ſo wie Deſſein und Colorit bey Bildniſſen und Portraiten, die Vertheilung des Lichts und Schattens ſamt dem Colorit bey Landſchaften und dergl. einen weſentlichen Punkt aus. Die Erfindung iſt die Kunſt, womit der Maler die Gegenſtände vorſtellt, welche dieſes oder jenes Sujet bezeichnen ſollen. Durch die ordentliche Darſtellung aber ſollen die Gegenſtände ſo vertheilt und angebracht werden, daß das Ganze eine recht vortheilhafte Wirkung thut. Deſſein nennt man die Kunſt, mit welcher der Maler die verſchiedenen Figuren ausdrückt, und wobey es auf ein richtiges Verhältniß unter den Gegenſtänden ankommt. Licht und Schatten, Helldunkel, Chiaroſcuro, iſt die Kunſt, wodurch das eine und das andere ſo angebracht wird, daß nicht nur das Ganze eines Gemähldes dem Auge gefallen, ſondern auch jedweder einzelne Gegenſtand für ſich, erhöht werden muß. Durchs Colorit endlich giebt der Mahler den Gegenſtänden die natürliche Farbe. Auſſer den Oehlfarben auf Holz, Leinwand ꝛc. gemalten Sachen, giebt es auch noch Miniatur, al Fresco, Pastel, Graffito, Email - und mehrere Arten der Mahlerey. Miniaturmahlerey wird mit ſolchen Farben verfertiget, die nichts ſandiges an ſich haben, ſondern aus Blumen und andern zarten Vegetabilien gezogen ſind. Sie geſchiehet auf Pergament, Elfenbein, Metall und dgl. Al Fresco, wird auf friſchen Kalk, mit Leim-Oehl- oder Erdfarben gemahlt; es iſt eine beſondere Art zu mahlen, die auf einer friſch mit Mörtel überworfenen Mauer geſchiehet. Man nimmt Farben dazu, welche von der alkaliſchen Erde keine Veränderung leiden. Paſtel, wird mit Waſſerfarben auf Papier gemalt ꝛc. Wer mehr und ausführlicher von dieſen Sachen unterrichtet ſeyn will, kann Sandrarts Akademie, die Bibliothek der ſchönen Wiſſenſchaften und Künſte, die Werke eines von Mecheln, Winkelmanns, Cochin ꝛc. zu Rathe ziehen.

Gemmae, ſ. Edelſteine.

Gemmae ſal, ſ. Salz.

Gems, Gemſe, Capra, capreola, eine wilde Ziegenart, die übergebogene Hörner, ſcharfſehende Augen, und gemeiniglich ein braunrothes Fell haben. Sie können mit auſſerordentlicher Geſchicklichkeit über die höchſten Felſen klettern und Sätze machen, die ei-

nen in Erstaunen bringen. Ihre Heymath ist die Schweitz, Tyrol, das Alpgebürge u. s. w. Mit ihren Fellen, die entweder weiß gegerbt, oder mit Oehl zubereitet, und gelb gefärbt werden, wird ein starker Handel getrieben. Man macht daraus Handschue, Hosen, Kamisöler und dergl. Die meisten Felle erhalten wir aus Tyrol, von Grenoble, Niort, Blois in Frankreich ꝛc. Unsere Gemsweißgerber oder Sämischfellbereiter richten auch Hammel-, Biber-, Bock-, Ziegen- und andere Felle auf Gemsenart zu, die hernach unter dem Namen des Sämischleders zur Handlung kommen, und wenn sie gehörig zubereitet worden, den ächten Gemsenfellen nicht viel nachgeben. Sie werden theils glatt, theils narbicht gemacht. Die letztere Art erhält jedoch niemals die Stärke und das Geschmeidige, so die geschlichtete an sich hat. Auch lassen sich nur die Hammel- und Kalbfelle narbicht bearbeiten. Was die Kugeln anbetrift, die man in den Gemsen findet, so sehe man den folgenden Artikel.

Gemskrautwurzel, s. Schwindelkraut.

Gemsenkugeln, Agagropilae, sind runde Kugeln, so groß als eine wälsche Nuß, die die Gemse zuweilen in ihrem Magen haben. Sie sind äusserlich mit einer grauen, oder schwarzbraunen, lederartigen Haut überzogen, haben einen bitterlichen und gewürzhaften Geschmack, und werden von den Schweizer und Tyroler Alpen zu uns gebracht. Ihr Gebrauch ist in der Medicin.

Gemsenwurz, Schwindelkraut, Daronicum, ein Gewächs, das in Italien, der Schweiz, Tyrol, Steyermark und Oestreich wild wächst, und wovon besonders die Wurzel in Apotheken gebraucht wird. Diese ist länglicht und knotigt, auswendig gelbe, inwendig weiß, von süßlichem, etwas anziehendem Geschmack. Man bringt den Artikel von den Fasern gesäubert, insonderheit aus Italien und der Schweitz zu uns. Die Wurzel muß recht frisch, und nicht alt, verlegen oder wurmstichig seyn.

Genette, fr. chat-cervier, eine wilde Katzenart, die in Kanada, Sibiren und Rußland gefunden wird. Die Felle davon werden ihrer schönen, dunkelbraunen, und schwärzlichen Haare wegen sehr zu Pelzwerk gesucht. Die besten und theuersten sind die schwar-

zen

zen sibiriſchen, von dieſen koſtet das Tauſend zu Petersburg fünf und achtzig bis neunzig Rubel. Ein Sack ſolcher Felle, von Rückenſtücken neun bis zehn Rubel, ein dgl. von Bauchſtücken aber vier Rubel.

Genever, ſ. Wachholder.

Geniſse, auch Taure, im franzöſiſchen Handel die Häute von jungen zweyjährigen Kühen.

Gentiana, ſ. Enzian.

Genueſer Bleyweiß, biacca di Genova, eine feine Art Bleyweiß, die zu Genua verfertiget, und ſtark von Malern verbraucht wird. Es kommt dem venetianiſchen in der Güte gleich, und iſt in Kiſten von hundert Pfund netto.

Genueſer Raſch, Raz façon de Genes, ein Zeug entweder ganz von Wolle, oder wo die Kette aus einem Faden Wolle, und einem Faden Seide zuſammengeſetzt iſt. Man webt ſie jetzt beſonders zu Amiens.

Georgia indigo, eine Mittelſorte des Indigo, die im Staat Georgien in Nordamerika gezeugt wird. Sie iſt etwas beſſer als Carolinaindigo, und geht vornämlich nach England.

Geraci, ein weiſſer, ſüßer lieblicher Wein, der im Neapolitaniſchen gewonnen wird.

Gerieben Metall, aurum musicum oder musivum, wird aus den klein geriebenen Abgängen des geſchlagenen Metallgoldes, oder auch aus Wißmuth, Salmiak, Zinn, gelbem Schwefel, Queckſilber und dergl. zubereitet. Es wird zum Glasfärben, Illuminiren und dgl. angewandt. Der Artikel wird zu Augsburg und Nürnberg in verſchiedenen Sorten, von welchen die eine immer feiner als die andere ausfällt, verfertiget.

Gerras, oder Garras, ſind oſtindiſche Neſſeltücher oder Kattune, die die Franzoſen und Holländer nach Europa zu Verkauf bringen. Die Sorten, welche die holländiſche Kompagnie liefert, ſind Gerras von Hougly, die zwey und einen Viertel Cobidos in die Breite, und ſechs und dreißig Cobidos in die Länge halten. Sie koſten gewöhnlich acht bis neun Gulden Bankgeld, das Stück. Gerras von Caſſamabaſaar ſind etwas feiner dann jene, und koſten einen Gulden das Stück mehr. Frankreich, das dieſen Artikel auch Garras nennt, hat Garras von Patna, weißgebleichte Garras, Garras von Barrochi, Garras von Surate und dgl. Wegen der däniſchen Garras oder Gorras,

ras, ſehe man unter Goria nach.

Gerſte, hordeum, eine bekannte Getraideart, woraus beſonders entweder Graupe oder Grütze zur Speiſe oder Malz zum Bierbrauen gemacht wird. Man hat davon zweyerley Art, nämlich die Sommer- und Winter- oder Früh- und Späthgerſte. Die letztere wird für die vorzüglichſte gehalten. Dieſes Produkt wird nicht nur aus Rußland, Polen, Pommern, Mecklenburg, von der Eider, aus Oſtfrießland, und Frießland, ſondern auch aus England, Sicilien und noch einigen andern Ländern in großer Menge zum Handel gebracht. Unter die beſten Sorten zählt man die engliſche und ſeeländiſche Gerſte. Die polniſche geht über Elbing, Danzig und Königsberg nach vielen Gegenden von Europa. Die, ſo über Königsberg verſchifft wird, iſt von zweyerley Gattung: die ſogenannte Doppelſchichtige iſt kurz und dick von Körnern, und wird vorzüglich nach Dännemark in die daſigen Graupenmühlen verſchickt; und gemeine ſogenannte Malzgerſte; dieſe hier wird im Herbſte nach verſchiedenen Ländern verladen. Im Frühjahre und Sommer geht viel nach Schweden und Norwegen, wie auch nach Liſſabon, Cadix und Barzellona. Emden in Oſtfrießland führt viel Gerſte nach Holland, Frankreich u. ſ. w. aus. Die Inſel Sicilien bringt verſchiedene Sorten Gerſte hervor, die auch in Menge verſchifft werden. Die beſte, Orzo di Chiana genannt, wird um Catania gebauet, und in dieſem Hafen geladen. Die ſchlechteſte Sorte wird Orzo di Sciarra genannt; ſie iſt gemeiniglich unrein, weil man ſie beym Dreſchen durch Maulthiere austreten läßt, und daher wird ſie nicht ſehr geachtet. Die ſicilianiſche Gerſte wird beſonders nach Frankreich und Genua ausgeführt. Holland, beſonders Amſterdam und Rotterdam, iſt der gröſte Marktplatz für alle Gattungen dieſer Waare; von hier wird ſie nach allen Gegenden der Welt verſchifft. Was das Maaß anbelangt, ſo verhandelt Königsberg die ſeinige nach Laſt von ſechs und funfzig und einen halben Scheffel, die ohngefehr mit der Amſterdamer Laſt gleich ſind; Danzig nach Laſt von ſechszig Scheffel oder fünftauſend vierhundert und vierzig Pfund, die etwa viertauſend achthundert fünf und dreyßig Pfund holländiſch Gewicht austragen; Lübeck nach Laſt von 24

Ton-

Tonnen oder 96 Scheffel, deren 95 eine amſterdamer Laſt geben; Riga nach Laſt von ſechs und ſechszig Loof, deren hundert, hundert und ſechs holländiſchen Laſten gleich ſind; Settin nach Laſt von zwey und ſiebenzig Scheffel, deren ſechſe gegen ſieben Amſterdamer betragen; England nach Laſt von zwey Ways oder Tuns, zehn Quarters, 80 Bushels, 640 Gallons, die 5000 Pfund wiegen ſoll; Emden in Oſtfrießland auch nach Laſt von 15 1/4 Tonnen oder 61 Verps, von welchen fünf und funfzig eine amſterdamer Laſt ausgeben ſollen; Hamburg nach Laſt von ſechszig Faß, hundert und zwanzig Himpten, oder vierhundert und achtzig Spint, gebrannt Maaß; zehn hamburger Laſten geben eilf Amſterdamer. Sicilien verhandelt dieſe Waare nach Salma groſsa, von welchen zehne und zwey Siebentel der amſterdamer Laſt gleich ſind; Amſterdam handelt ſeine Gerſte nach Laſt zu ſo und ſoviel Gulden von 28 Stüber. Gerſtengrütze wird zu Riga nach Tonnen von zwey Loof, anderswo aber nach Scheffeln und ſ. w. gehandelt. Wintergerſte ſoll übrigens nicht ſo gut malzen, wie die Sommergerſte, daher nimmt man jene zu Brod, dieſe aber zum Brauen.

Gerſtenzucker, ſacharum penidium, wird aus Hut- oder Caſſonadezucker, der in Brunnenwaſſer über dem Feuer durch Eyerweiß abgeklärt worden, verfertiget. Man kocht ihn ſo lange, bis er bricht, gießt ihn hernach auf eine ſteinerne Platte, die mit Mandelöhle beſtrichen iſt, und rollt ihn in kleine dünne Stäbe oder windet ihn in andere Form. Es giebt weiſſen und gelben. Der gute muß recht friſch, trocken und hell von Farbe ſeyn; auch wenn man ihn käuet, nicht an den Zähnen hängen bleiben. Er wird bekanntlich wider Huſten, Heiſerkeit des Halſes und zu Abführung des Schleims von der Bruſt gebraucht.

Gervan, ein rother Franzwein der häufig über Cette ausgeführt, und da nach Oxhöft gehandelt wird.

Geſchlagen Gold, Silber und Metall, wird von den Goldſchlägern in Frankreich, und auch bey uns zu Nürnberg, Fürth, Augsburg u. ſ. w. verfertiget, und in Büchern, die eine beſtimmte Anzahl Blätter enthalten, zum Handel gebracht. Dieſe Künſtler theilen ihre Blätter in verſchiedene Nummern, wovon jede ihre beſondere Anwendung findet. Das ſogenannte **Doppelgold** iſt die

erste, und wird besonders zum Vergolden im Feuer angewandt. Feingold ist die zweyte; hat noch verschiedene Unterabtheilungen, und wird zu Vergoldung der Altäre, Kutschen und dgl. genommen. Drathziehergoldblatt, ist die reinste Art, womit die Drathzieher die Silberstäbe vergolden. Franzgold macht die vierte Sorte aus; es ist von bleicherer Farbe als die vorigen, und die Buchbinder wenden es zur Vergoldung der Bücher an. Zwischgold heißt man die fünfte und letzte Art, so ganz bleich, und auf der verkehrten Seite weiß ist. Die Buchbinder, Mahler, Vergolder und Bildhauer machen davon Gebrauch. Silberblätter werden ungefähr auf denselbigen Fuß wie jene verfertigt, und insonderheit von Schwerdfegern, Gürtlern und Knopfmachern angewandt. Jedes Buch, franz. Quarteron, enthält ein viertelhundert Blätter. Dieses Buchgold ist von zweyerley Größe; eine Sorte von solchen Blättern die drey Zoll ins Gevierte, die andere, so vier Zoll halten. Die erstere wiegt nicht über fünf bis sechs Gran, die andere aber neun bis zehne. Die Tombakschläger machen auch unächte Blätter, entweder aus einer Vermischung von Kupfer und Zink, oder sie verfertigen weisse unächte Blätter aus englischem Zinn mit Zink vermischt. Sie wissen aus einem Pfund dieser Materien über viertausend Blätter herauszubringen.

Geschmeide, Geschmeidwaaren, sind goldene, silberne und andere Zierraten, besonders für Frauenzimmer, allerhand Ohrgehänge, Armbänder, Ketten, Halsschnüre, Ringe, gefaßte Steine und dergl. die von Goldschmieden und Silberarbeitern, Steinschneidern und andern Künstlern verfertiget werden, und womit die Galanterie- und Bijouteriehändler handeln.

Gesegnete Distel, s. Cardobenedikten.

Getraide, s. Korn.

Gevrai, ein vortreflicher Burgunderwein, der um Nuits gezeugt wird.

Gewandbesen, oder Kleiderbürsten, eine Art Kehrbesen oder Bürsten, die von Reißstroh gemacht, und über Triest in Menge aus Italien gebracht werden. Sie sind mit Griffen von vergoldetem Leder, Saffian und dergl. versehen, und werden Hundertweise gehandelt.

Gewehr, heißt man Waffen von allerley Art, womit man entweder Andere angreifen, oder sich selbst ver-

Digitized by Google

vertheidigen kann. Es giebt deren verschiedene Sorten, doch lassen sie sich alle in zwey Hauptklassen eintheilen, nämlich, entweder in Schieß- oder Feuergewehr, oder in Hieb- auch Stoßgewehr. Das Feuergewehr theilt man wiederum in zweyerley Art, das heißt, in grobes Geschütz, worunter Stücke, Haubitzen und Mörser verstanden werden, oder in kleines Feuergewehr, worunter man Büchsen, Flinten und Pistolen begreift. Zur andern Hauptklasse gehören Degen, Säbel, Pallasche, Bajonette, Dolche und dergl. Beym Militaire theilt man die Gewehre oder Waffen in Ober- oder Untergewehre. Unter jenen verstehet man Piquen, Helleparten, Musketen, Karabiner und Flinten; unter diesen aber Sebel, Degen, Pallasche und Bajonette. Die Oerter, welche die meisten und besten Gewehre liefern, sind bey uns Suhla im Hennebergischen, Solingen im Bergischen, Teschen in Schlesien, Ulm in Schwaben, Pottenstein in Niederöstreich, Grätz in Steyermark, wo besonderrs Säbel, Pallasche, Degen- und Hirschfängerklingen in großer Menge und von treflicher Güte gemacht werden; ferner Berlin, Potsdam, Olbernhau im Erzgebürge und s. w. In den Niederlanden sind Lüttich, in Frankreich Charleville, wo besonders vortrefliche Feuerröhre verfertiget werden, Abbeville der Flinten und Pistolen wegen, wie auch Sedan und Paris vorzüglich im Rufe. In Italien liefern Brescia im Venetianischen und Scarperia im Toskanischen schöne Arbeiten in diesem Fache; in England Birmingham, Sheffield ꝛc. Diese letzteren haben große und zusammenhängende Anstalten, wo durch Maschinen und kostbare Kunstwerke die Arbeiten gar sehr abgekürzt und um vieles erleichtert werden. Alles kleine Schießgewehr soll von rechtswegen vom besten und geschmeidigsten Eisen gemacht seyn, damit solches das Bohren ohne Risse zu bekommen, und ohne daß davon der Lauf zu dick oder zu unbequem werde, vertragen könne. Man wählt dazu vorzüglich die flachen Eisenstangen, welche unter dem Namen des Schablonseisens bekannt sind. Beym Schweissen muß der Untertheil der Röhre dicker gelassen werden, als der Obertheil an der Mündung, wegen der Gewalt des Pulvers, die an jenem Orte am stärksten wirkt. Beym Bohren muß auf die vollkommne Rundung genau gesehen werden, denn die geringste Un-

Ungleichheit macht das Gewehr zum gehörigen Zielen ungeschickt. Auch muß die Weite der Mündung mit der Länge und Dicke des Laufs ein gutes Verhältniß haben. Am besten erkennet man hier die Genauigkeit des Rohrs, wenn man eine bleyerne Kugel mit dem Hammer in die Röhre schlägt, und solche hernach gerade durchläuft. Was die Hieb- und Stoßgewehre betrift, so fodert man, daß alle solche Klingen von dem besten und gleichartigsten Stahle gemacht werden. An unsern gemeinen Degenklingen sind die Seiten geradelinigt, an den französischen Stoßklingen aber ganz hohl und ausgeschliffen. Die spanischen Degenklingen sind von gar vortreflicher Härte; die sogenannten Zieglerklingen sind besonders leicht, wie Scheermesser ausgeschliffen, also zum Hauen und Stechen gleichgut zu gebrauchen. Die solinger Wolfsklingen sind rund, und etwas breit zum Hiebe. In Passau werden gute Husarensäbel verfertiget. Die Klingen zu den Pallaschen haben, so wie die Säbel, einen stumpfen und dicken Rücken, sind gerade und von breiter Fläche. Die polnischen Säbelklingen sind gegen die Spitze etwas gekrümmt, und ihr Rücken wie an den Pallaschen, etwas hohl geschliffen. Unter den Feuerröhren bemerken wir die spanischen Flinten (Escopetas) von Cordova oder Corduba und Barzellona, die eine vortrefliche Güte haben; ihre Zündlöcher sind mit Pistoletgolde verschraubet, woran sie besonders erkannt werden können. Die sogenannten Teschinken, oder Feuerröhre der Wallachen, welche zu Teschen im österreichischen Schlesien verfertiget werden, sind ebenfalls berühmt. Die ferlacher Gewehre, so unweit Klagenfurt in Kärnten gemacht werden, sind ihrer Güte, und auch der außerordentlichen Menge wegen, die man davon zum Handel bringt, im Rufe. Die Karlsbader finden in verschiedenen Gegenden von Deutschland und auch auswärts Vertrieb. Man macht zu Karlsbad nicht nur gewöhnliche, sondern auch zwey und dreyläufige Flinten und Pistolen, mit Gold, Silber, Schildkrot, kostbarem Holze und dergl. ausgelegt und verziert. Beym Einkauf dieser Waaren, insonderheit von Unbekannten, muß man sich durch die Namen, die etwa auf die Schlösser, Läufte und Klingen geschlagen worden sind, nicht blenden lassen; denn gar oft steht ein berühm-

rühmter Ort darauf, von der die Waare gewiß nicht herkommt. Uebrigens wird mit deutschen Klingen und allerley Gewehren ein ansehnlicher Handel nach Italien, Polen, ganz Norden, Afrika und Amerika getrieben.

Gewicht, pondus, darunter versteht man das, womit verschiedene Dinge nach der Schwere geschätzt und beym Verkauf und Einkauf abgewogen werden. Die Gewichte überhaupt lassen sich nun in Stadt- Markt- Handelsgewicht, ferner in Gold- Silber- Münz- Diamanten- Bergwerk- Dukaten oder Marco- Apotheker- und Krämergewicht eintheilen. Die Materien, woraus diese verschiedenen Gewichte gemacht werden, sind von Stein, Eisen, Bley, Kupfer und Messing. Die gröberen Sorten, besonders Centner, halbe, viertel, achtel Centner und Pfunde, werden in den Eisen- und andern Gußwerken verfertiget. Die feineren hingegen machen unsere Beckenschläger, Gelbgießer und dgl. In Nürnberg giebt es eigene Gewichtmacher, eine Art von mechanischen Künstlern, die allerhand Einsatzgewichte, zu Gold, Silber, feinen Steinen und dgl. liefern; ferner Probiergewichte für die Bergwerkskundigen, Apothekergewichte und so weiter.

Gewürze, Aromata, Condimenta, heißt man die verschiedenen Specereyen, sie mögen in Hölzern, Früchten, Wurzeln, Kräutern oder Saamenkörnern ꝛc. bestehen, welche theils in Apotheken als Arzeneymittel, theils an den Speisen zu Beförderung und Vermehrung des Wohlgeschmacks und Geruchs angewandt werden. Die feinsten und kostbarsten erhalten wir aus Ostindien. Es wird eines jeden unter seinem eigenen Titel in diesem Werke gedacht. Die erste Hand zum Handel mit den feinen Gewürzen, besonders Zimmet, Nägerl, Macis und Nüssen haben die Holländer. Ihre ostindische Kompagnie besitzt ihn bis jetzt Ausschließungsweise, und versieht mit diesen Artikeln die andern Nationen. Von diesen Waaren haben die Nägelein und Nüsse ihren bestimmten Preis, und können zu jederzeit Zeit bey der Kompagnie eingekauft werden. Von Pfeffer, Macis, Zimetze. aber geschehen des Jahrs nur einmal, höchstens zweymal, nämlich im Frühjahr und Sept., ordentliche Auctionen. Von Macis ist der Cavelingein Faß von ungefähr sechshundert Pfund; von Nägelein zwey Quartelen,

eelen, jedes von etwa fünfhundert Pfund. Der Zimmet ist in Fardeelen, oder Packen von dicken Leinen und härenen Fellen, die hundert bis hundert und funfzig Pfund im Gewicht halten, u. s. w.

Geyer, Vultur, ist ein großer Raubvogel, der dem Adler ziemlich gleicht, aber darinn von ihm unterschieden ist, daß er einen geraden Schnabel hat, der nur an der Spitze über die unterste Kinnlade gebogen ist. Auch ist er von niedrigem Körperbau, kriecht mehr auf der Erde, und kommt schwer im Flug. Seine Farbe ist insgemein braun oder aschgrau. Es giebt ihrer verschiedene Arten, die unter den Namen, Hasengeyer, Weyher, weisser Geyer und s. w. begriffen werden. Ihre Häute, besonders die Bruststücke, welche mit überaus weichen und warmen Pflaumfedern besetzt sind, werden entweder noch roh, und bloß getrocknet, oder schon zugerichtet zur Handlung gebracht. Man füttert damit Brusttücher für zärtliche und reiche Personen. Das Fett von diesen Vögeln wird wider die Nervenzufälle gebraucht. Die Federn und Häute kommen aus Sardinien und von der Insel Cypern zum Handel.

Ghilams, sind seidene Zeuge, die in der Provinz Nanking in China verfertiget und nach Japan durch die Holländer wieder ausgeführt werden. Sie werden nach ganzen Sortimenten gehandelt, und sind ein ganz barer Artikel für Japan.

Gialapa, s. Jalapa.

Giftkraut, s. Storchschnabel.

Gichtrosen, s. Pöonien.

Gift, Venenum, heißt man alles, was auch in geringer Menge, den Körper der Menschen und Thiere zerstöhrt, und sowohl wenn es innerlich genossen, als auch, wenn es nur äußerlich berührt wird, diese schädliche Wirkung hervorbringt. Es giebt natürliche, und auch durch Kunst zubereitete Gifte, und zwar in allen dreyen Reichen der Natur. Im mineralischen sind Auripigment, Cobalt, Berggrün, Hüttenrauch; im Thierreich, Kröten, Spinnen, Schlangen und dergl., im Gewächsreich aber Datura, Solanum, Napell oder Wolfswurz und mehrere von dieser Art. Solche Dinge haben mehrentheils zu andern Fabrik- und Manufakturſachen, ja zum Theil in der Medicin ihren Gebrauch, und werden darum von Kaufleuten, Materialisten

liſten und Apothekern geführt. Sie müſſen aber mit vieler Sorgfalt aufbewahrt, und mit gehöriger Vorſicht behandelt werden.

Giftheil, Giftwurz, Anthora, Aconitum ſalutiferum, ein Kraut, das auf den tyroler und ſchweitzer Alpengebirgen wild wächſt, und auch in unſern Gärten angetroffen wird. Es iſt dem Eiſenhütlein an Geſtalt und Blumen ähnlich, wider welches giftige Gewächs das Giftheil als ein gutes gegenwirkendes Mittel gebraucht wird. Die Wurzel iſt auswendig braun, inwendig weiß, von Geſchmack bitter und ſcharf, von Geruch widrig. Es wird in der Medicin gegen allerhand giftige Wirkungen und anſteckende Uebel gebraucht.

Giftſtein oſtindiſcher, Giftmagnet, Schlangenſtein, Piedra de Cobra, ein ſchwarzer, glatter und glänzender Stein von verſchiedener Größe, der in gewiſſen Schlangen in Hindoſtan gefunden werden ſoll. Man hält ihn für ein bewährtes Arzneymittel wider giftige Biſſe und Wunden. Es iſt ein ſeltener und koſtbarer Artikel. Den größten Handel damit treibt die holländiſch oſtindiſche Kompagnie. Sie bringt ihn von Malacca.

Giftſtein, ſ. Bezoar.

Giftwurzel virginiſche, ſ. Schlangenwurz.

Gigerl, im Oeſterreichiſchen eine Gattung Bettelleinen.

Gilbkraut, Färberkraut, Geniſta tinctoria L., ein Gewächs, das bey uns in Deutſchland häufig genug, beſonders in ſandigen, dürren Gegenden angetroffen wird. Es treibt viele Stengel, die es jährlich aus der Wurzel erneuert, und ſchmale, glänzendgrüne Blätter. Die Blüthe kömmt in Geſtalt gelber Aehren hervor, und läßt anfangs grüne, hernach aber braun werdende Hülſen zurück. Es iſt eine unſerer gemeinſten, ſchon von Altersher bekannten Farbepflanzen, die ſowohl friſch, als getrocknet, vornämlich auf Wolle, und gröbere Tücher grün und gelb färbt. In der erſtern Abſicht müſſen die Zeuge aber ſchon einen blauen Grund bekommen haben. Mit Harn und Pottaſche erhält man davon eine beſtändige, pomeranzgelbe Farbe; wenn man ſie mit Kalkwaſſer kocht, und das Abgekochte von neuem mit Kreide und Alaun einſiedet, bekommt man das ſogenannte Schüttgelb für die Maler, auch bedienen ſich die Buchbinder der Blumen, die ſie mit oder ohne Alaun, nachdem die

Farbe lichter oder dunkler werden soll, im Wasser kochen, und damit das bekannte gelbe Papier färben.

Gilbwurz, s. Curcumey.

Gingan, auch Gingang, sind baumwollene, mit Baumbast oder Seide vermischte ostindische Zeuge, die die dänisch asiatische, und holländisch ostindische Gesellschaft nach Europa bringt. Die Sorten, welche die Dänen von Tranquebar holen, bestehen in vierdräthigen Gingangs, die eilf bis zwölftehalb Ellen lang, und eine Elle, bis eine Elle und ein Sechszehntheil breit; gestreiften dgl., zehn bis eilftehalb Ellen lang, und funfzehn Sechszehntheil breit; dergl. eilf Ellen lang und eine Elle und fünf Achtel breit; dgl. neun Ellen lang, und eine Elle und drey Sechszehntheil breit; dergl. zehn Ellen lang, und eine Elle breit; dergl. eilf Ellen lang, und eine Elle und ein Achtel breit; dgl. zehn Ellen lang, und funfzehn Sechszehntheil bis eine Elle breit; dgl. zehn Ellen lang, und eine Elle und ein Achtel breit; dgl. eilf Ellen lang, und eine Elle und drey Achtel breit; dgl. eilf bis zwölf Ellen lang, und eine Elle und drey Achtel bis sieben Sechszehntheil breit; blaugestreifte Gingang, eilf Ellen in die Länge und eine Elle und fünf Sechszehntheil in die Breite; feine rothgestreifte Gingang, in Breite und Länge wie die vorstehenden; dgl. von neun bis zehn Ellen Länge, und die Breite fünf Viertel, bis einer Elle und fünf Sechszehntheil; ordinäre Gingang, zehn bis eilf Ellen lang, und sieben Achtel, bis funfzehn Sechszehntheil breit. Diese Waare ist in Ballen von drey bis vierhundert Stücken. Die Sorten, welche die holländisch ostindische Kompagnie herausbringt, bestehen in Gingang Taftachelas von Olmara, welche zwey Cobidos und ein Viertel in die Breite, und achtzehn in die Länge halten; Gingang Pinas aber sind zwey Cobidos breit, und zwanzig lang. Die Stücke kosten vierzehn bis achtzehn Gulden Bankgeld, nach ihrer Feine.

Gingas rouanische, sind baumwollene Leinwanden, die jetzt häufig in und um Rouen in Normandie und Landerneau in Bretagne gewebt, und nach Afrika und Westindien ausgeführt werden. Die erstern sind neun Sechszehntheil des Stabs breit; man hat auch welche, die zwey Drittel breit sind. Der Stab gilt gewöhnlich funfzehn bis zwan-

zig

zig Sous. Die von Landerneau halten acht und zwanzig Zoll in die Breite. Sie werden meistens über Nantes und Bourdeaux ausgeführt. Wegen der französisch Ostindischen sehe man unter Guingans.

Gingerline, zu Marseille eine Bastartsorte der carmenischen Wolle.

Gingiras, sind ostindische seidene Zeuge, welche die Franzosen zum Handel bringen. Sie sind zwey Drittel eines Stabs breit, und neun und einen halben Stab lang.

Gingsing, Ginsem, Ningsing, sinesische Wurzel, eine länglichte, Fingersdicke Wurzel, inwendig und auswendig bleichgelb, und von der äußern Rinde mit schwarzen Strichen und Adern versehen. Sie hat einen etwas scharfen, doch süßen und nicht unangenehmen bitterlichen Geschmack, und auch der Geruch ist angenehm. Das Gewächs wird häufig in den nördlichen Gegenden von Sina oder China gefunden, und in allen Provinzen dieses Reichs stark verbraucht. Die Vornehmen und Bemittelten käuen diese Wurzel als eine große Delikatesse, und bezahlen die vorzüglichste Sorte öfters gar theuer. Sie wächst zwar auch in andern Gegenden von Asien, die chinesische und tatarische wird für die vollkommenste gehalten. Man kann sie auch in Medicin wider Kolik, Lähmung, Schwindel, Ohnmachten u. s. w brauchen. In solchen Fällen wird die Wurzel zerschnitten, heiß Wasser darüber gegossen, und der Trank als Thee genommen. Die Holländer sind es, welche von diesem Artikel manchmal nach Europa bringen. Auch aus Kanada erhält die Handlung seit einigen Jahren diese Wurzel, und schickt solche wieder nach China. Beym Einkauf muß man solche wählen, die recht frisch, nicht verlegen und wurmstichig ist. Der Artikel gilt jetzt zu Charlestown in Südkarolina 4 Schl. 8 dl. das Pfund, und von hieraus geht viel nach Asien.

Gips, Gyps, Gypsum, eine Art klaren weissen Kalks, die vornämlich aus den Abgänglingen von den Alabasterarbeiten, durchs Feuer zubereitet wird. Man gebraucht diese Materie, um damit die Decken der Zimmer und Säle zu bekleiden, wie auch allerhand Bilder, Zierrathen und Büsten daraus zu bilden. Diese Arbeiten können das Feuer wohl, aber die Nässe nicht

vertragen. Diejenigen, so dieſe Arbeiten verfertigen, werden Stuccaturarbeiter genannt, und die Italiener ſind in dieſer Kunſt vorzüglich geſchickt. In Böhmen und mehreren Gegenden Deutſchlands, in Nürnberg, Schwaben ꝛc. werden allerhand Figuren, Puppen, anticke Köpfe, Büſten, Gartenverzierungen und dergl. in Menge verfertiget, und auswärts abgeſetzt. Zu Neuſtadt und Wien ſind Gipsfabriken, die allerhand Statuen, Bildniſſe und Büſten in Gips geformt häufig zum Handel liefern. In Italien ſchickt die Ankonitaner Mark gar ſehr viel von dieſem Material in fremde Länder. In Oberöſterreich bereiten die Scheidekünſtler aus dem daſigen Gipſe ein gar heilſames Bitterſalz, wie auch eine Art Salmiak, die aber dem levantiſchen und braunſchweiger nicht gleich kömt.

Giro, ein vortreflicher und ſehr feuriger Wein in Sardinien, der um Gagliari gezeugt, und in Italien ſehr geſucht wird.

Girtwurz, ſ. Stabwurz.

Glace d'argent, ein weißer ſilberreicher franz. Stoff mit Muſtern und Blumen, der zu Frauenkleidern gebraucht wird. Er hat Grosdetours Breite.

Glacies Mariae, ſ. Frauneis.

Gladiolus, ſ. Allermannharniſch.

Glanz, nennt man eine glasartig, zu kleinen Stückchen geſtoßene Materie von verſchiedenen Farben, die, weil ſie ſtark glänzt, inſonderheit zu allerhand lackirten Arbeiten, Streutapeten und dergl. angewandt wird.

Glanzleinwand, heißt man eine Leinwand von allerhand Farben, die mit Glas- oder Stahlkugeln, oder eigenen dazu eingerichten Maſchinen entweder auf einer, oder auch auf beyden Seiten ſpiegelglatt gemacht werden, und zu Futter unter Kleider und andern Sachen gebraucht wird. Sie wird häufig in Schleſien, Mähren, Böhmen, Sachſen, Schwaben und der Schweiz verfertiget, und in ganzen, halben, drittel und viertel Schocken gehandelt. Die Breite iſt fünf, ſechs, bis ſieben Viertel. Sie geht unter dem Namen, tela liscia, oder tela lisciata, in Menge nach Italien.

Glanztaffent, Taffetas glacé, eine Art von Spiegelglattem Taffent, der mit Gummi und einigen andern Dingen eine ſolche Zurichtung bekommen hat. Von dieſer Art ſind nicht nur die franz. glaſſirten Taffente, ſondern auch die florentiner Ermeſini luſtrati und dergl. Glar-

Digitized by Google

Glarnerziger, das nämliche was Schabziger, eine vorzügliche Art Schweizerkäse, die hier und dort für Parmisankäse ausgegeben und verspeiset wird.

Glas, Vitrum, ist eine harte, durchsichtige und zerbrechliche Materie, von verschiedener Farbe, die theils von sich selbst entstanden ist, theils auch durch Kunst hervorgebracht wird. Alles Glas ist ein schmelzbares, zum Ziehen, Giessen und Dehnen geschicktes Wesen, woraus verschiedene Dinge zur Bequemlichkeit des Lebens verfertiget werden. So zerbrechlich es auch von Natur ist, so wird es doch erstaunlich stark gebraucht. Man macht es jetzt in Europa aller Orten, doch fast nirgends in solcher Menge, als zum Verbrauch erfordert wird. England, dies sonst so kunstfleißige Land, hat erst seit etwa hundert Jahren Glas zu machen angefangen. Portugall und Spanien führen noch erstaunlich viel Glas aus Deutschland ein, so auch Italien. Dermalen wird das beste Glas in England, Frankreich, Dännemark, Böhmen, dem Preußischen, Lauenburgischen Sächsischen und noch in einigen andern Gegenden gemacht. Man theilt diese Waare ihrer Güte und dem äussern Ansehen nach in vier Hauptgattungen, nämlich in gemeines grünes, und schwarzes Glas; in sogenanntes Kreide- oder weisses Glas; in Crystallglas, und in Spiegelglas. Die Materialien zur erstern Art bestehen aus Holzasche, Kiessand, und schwarzem Kochsalze. Das Gemenge zum sogenannten weißen, oder Kreidenglase, wird aus Kiessand, Pottasche, Kreide und Braunstein, zuweilen mit einem Zusatze von Hüttenrauch verfertiget. Einige nehmen in Ermanglung des Sandes, Feuersteine und Sandkiesel, so zu Pulver gemalen worden; die Engländer aber gebrauchen Töpferthon, und nehmen statt der Holzasche, eine andere vorzüglichere Asche, die sie aus Seepflanzen zubereiten. Die Kreide erhöht die weisse Farbe des Glases. Der Braunstein führt die fremdartigen Dinge aus der Glasmasse ab, und ein kleiner Zusatz von Hüttenrauch befördert das Schmelzen. Das Crystallglas wird beynahe aus eben solchen Materien, nämlich aus Kiessand, Potasche, Weinstein, Salz, Salpeter, Kreide, Hüttenrauch und Braunstein zusammengesetzt. Aus dieser Fabrik werden nicht nur Tafelgläser, sondern auch Trinkgeschirre, Hänge- und Wandleuchter, Aufsä-

ge und Tische, optische und mathematische Werkzeuge, Instrumente und Geräte für die Scheidekünstler und unzählige andere Dinge geliefert. Vom Gebrauch der Glasscheiben in den Fenstern und Kutschen schritt man nachher zu den Spiegeln. Diese wurden sonst geblasen, jetzt aber gießt man sie, und hat davon den Vortheil, daß man viel schönere und größere Scheiben oder Tafeln erhält. Die Venetianer sind die ersten gewesen, die sehr weisse und vorzüglich schöne Spiegel lieferten. Alle Nationen haben lange aus dem Venetianischen sich mit dieser Waare versehen müssen. Gegen das Ende des vorigen Jahrhunderts hat man in Frankreich das Giessen der Spiegel erfunden, und dadurch den Vortheil erhalten, größere Spiegel verfertigen zu können, als durchs Blasen möglich war. Diesem Beyspiele hat man hernach in andern Ländern nachgefolgt, obgleich wirklich die neuere Behandlung mehr Mühe fodert, als die alte. Von dieser Zeit an sind die Fabriken zu Murano im Venetianischen in Abnahme gerathen. Diese setzen jetzt ihre Spiegel nur noch in Italien und in der Levante ab, und machen größtentheils Glas in Scheiben, Glaskorallen, Glasflüsse und andere kleine Sachen, die noch in und ausser Italien Abgang finden. Die böhmischen Glashütten liegen in den waldigten Gegenden im innern dieses Landes. Die meisten trift man zerstreut im sogenanten Böhmerwalde, längs den Oberpfälzischen und Bayrischen Gränzen an. Der größte Theil der böhmischen Glaswaaren geht über Triest, Hamburg, Wien, Stettin und so weiter, nach Spanien, Portugall, Italien, Amerika, der Levante, ꝛc. Unter den hiesigen Glashütten sind die bey Pardubitz und Winterberg, Grunswalde, Kreibitz, Herrolecz, die berühmtesten, als welche eine erstaunliche Menge dieser Waare unter allerley Form verschicken. Unser deutsches Scheiben- und Fensterglas ist in Kisten von hundert und zwanzig Stück. England liefert sehr viel weissgs Glas zur Handlung, das besonders nach unsern Seestädten, nach Rußland, Spanien, Portugall und Amerika verführt wird. In diesem Lande sind 12 bis 14 große Glashütten, die alle mögliche Arten von Glaswaaren verfertigen und in ganz Europa absetzen. Frankreich hat fast in jeder von seinen Provinzen, besonders aber in der Normandie, in

Loth-

Lothringen, Lyonnois, Bourgogne, Soissonnois, den drey Bißthümern u. s. w. ansehnliche Glasfabriken. Die Oerter, welche das meiste von dieser Waare zum Handel liefern, sind Rouen, welches eine außerordentliche Menge weisses Fensterglas fast in alle Gegenden von Europa verschickt. Die Gattungen dieses Glases bestehen in weissen Scheiben B 3 gezeichnet, wovon die sogenannte Somme, oder der Panier, (Korb) von vier und zwanzig Scheiben auf der Stelle 43 Livres gilt. Dergleichen F sind etwas schlechter, und davon gilt der Korb 40 Livres. Die Hauptbütten sind zu Nonant, in der Generalität von Alençon, zu Tortissambert und im Thimarais, Epinal und Prodhum, beyde einige Meilen von Autun in Bourgogne, liefern sehr viel Butellien, Scheiben und kleinere Glasartikel. Die Glashütte zu Hereplan in Languedock ist eine von den wichtigsten im Reich, und setzt ihre Waaren durch Hülfe des Riquetischen Kanals weit und breit ab. Cherbourg in der Normandie verfertiget sehr viel Tafelglas, das hernach zu Paris geschliffen und verarbeitet wird. Dieppe ist der Ort, wo verschiedene in der Nachbarschaft befindliche Glashütten Niederlagen von ihren Artikeln angelegt haben, die hernach in Menge nach Holland, den Niederlanden, Flandern und s. w. ausgeführt werden. Die königl. Glashütte zu Porcieux in Lothringen liefert ungemein schönes Crystallglas. Die zu Rouelle in Bourgogne liefert so schönes Spiegelglas, als nur immer die berühmte Fabrik zu St. Gobin verfertiget, ihre Niederlage ist zu Dijon, wo die Gläser belegt, zugerichtet, und weiter verschickt werden. Von unsern deutschen Fabriken sind vorzüglich berühmt, die Berliner Spiegelglasfabrike, die zu Neustadt an der Dosse, ebenfalls im Brandenburg. welche einen überaus starken Absatz nach verschiedenen Ländern, besonders nach Norden hat. Die zu Fahrafeld in Niederöstreich macht in großer Menge sehr schöne, sowohl gegossene, als geblasene Spiegel von 8 bis 120 Zoll Höhe, und verhältnißmäßiger Breite. Man zieht solche in Ansehung ihrer Schönheit noch den Venetianischen vor. Die Fabrik hat ihre Hauptniederlage zu Wien, wo sowohl die belegten, als auch die unbelegten Gläser von allerley Größe, sogenannte Lusters, Wand- und Kronleuchter ꝛc. zu haben sind. Die Lauensteiner Glashütte.

te zu Osterwald in Westphalen liefert eine ausserordentliche Menge feiner weisser Scheiben, wie auch geschliffene, gemodelte und fein vergoldete Gläser, Vasen und dergl. die in vielen Gegenden von Europa Abgang finden. Es ist diese eine von unsern deutschen Glasfabriken, die in der Güte ihrer Waaren den englischen am nächsten kommt. Man schneidet hier beliebige Figuren, Zeichnungen und Landschaften in die Stücke. Gutes Glas muß durch und durch rein und überall gleich seyn, nicht dunkle oder vielfärbige Stellen, Sandkörner und dergl. Fehler haben, auch gehörig abgekühlt seyn, damit es nicht springe.

Glasflüsse, sind bekanntlich eine Nachahmung der Edelsteine, die man in verschiedenen Farben durch Zusetzung der metallischen Kalke erhält. Diese Flüsse müssen so hart, durchsichtig und glänzend als möglich seyn, eine lebhafte, durchaus gleiche Farbe, und keine Blasen haben. Sie werden am meisten zu Venedig, in Holland, wie auch in Böhmen gemacht, und in runden Kuchen zum Handel gebracht, auf welchen die Künstler ihre Zeichen eingedrückt haben. Die ungefärbte Masse dieser Flüsse ist ein Christallglas, welches Straß, von dem Straßburgischen Juwelirer, genannt wird, der in dieser Arbeit eine vorzügliche Geschicklichkeit gezeigt hat. Böhmen liefert von dieser Art eine Menge Crystall-Rubinen, Saphire-, Smaragden-, Topas- und dergl. Flüsse mehr, die in ganz Europa zu Pettschaften, Stockknöpfen, Ohrringen, allerley falschem Schmucke und Galanteriesachen verarbeitet werden. Die Waare wird, so lang sie roh ist, Pfundweise gehandelt.

Glasgalle, Fel vitri, sal anatron, ist ein eisgraues, scharfes Salz, nach dem Geschmack salpeterichte, das an der feuchten Luft, weil es viel Laugensalz enthält, gar leicht zerfließt. Es kommt aus den Glashütten der verschiedenen Länder, woselbst es auf der Masse, woraus das Glas geblasen wird, wie ein Fett oder Schaum oben auf schwimmt. Es entsteht da eigentlich von der Soda, Pottasche und dergl. Laugensalzen, die zum Glasmachen angewandt werden. Es giebt davon verschiedene Sorten. Die, welche wir von Venedig erhalten, ist schön weiß. Hingegen die andern, welche verschiedene von den deutschen, böhmischen und andern Glas

hüt-

hütten liefern, machen eine Mittelgattung aus. Endlich die holländischen, französischen und alle solche, die ins graue fallen, die schlechteste. Dieser Artikel muß am trockenen Orten gehalten werden, sonst zergeht er. Beym Einkauf muß man solche Glasgalle aussuchen, die schön weiß von Farbe, und noch in ganzen Scheiben ist. Sie wird in den Apotheken, doch aber nur zu äusserlichen Mitteln gebraucht. Auch dient sie den Roßärzten, Schmelzkünstlern, Goldschmieden und Porcellainfabrikanten, besonders zum Löten und zur Glasur. Weil diese Materie einen starken Grad des Feuers annimmt, gewisse Körper schmelzbarer macht, und da sie oben schwimmt, die Oberfläche der geschmolzenen Körper bedeckt, und solche folglich länger und ungestört im Flusse bleiben, so ist sie in dieser Absicht sehr nützlich.

Glaskraut, Wandkraut, Tag und Nacht, Peterskraut, Vitraria, Parietaria, ein Kraut mit braun oder grünrothen, durchsichtigen Stengeln, spitzigen und haarichten Blättern, kleiner Blüte und schwarzen Saamen. Es wächst um alte zerfallene Gebäude und dergl. Die Blätter werden in der Medicin gebraucht.

Glaspech, Pechharz, eine Art schwarzes Pech, so beym Distilliren des Terpentinöhls in den Kolben und Retorten übrig bleibt. Man erhält es von Bourdeaux und Bayonne, wie auch aus Schweden und Norwegen. Das beste muß schön trocken, weißlicht und nicht mit Sande oder anderm Unrathe vermischt seyn. Es wird Tonnenweise gehandelt. Der größte Verkehr mit dieser Waare ist in den Seestädten der verschiedenen Länder. Auch in den Apotheken wird davon unter dem Namen, pix sicca, pix navalis, besonders zu Pflastern, Gebrauch gemacht, nicht weniger in verschiedenen Fabriken und Manufakturen.

Glasperlen, Glaskorallen, fr. Verroterie, Rassade, comptes brodés, ital. Margaritini, span. cuentas de abalorio, sind runde, oder länglicht runde Kügelchen von weissem oder verschiedentlich gefärbtem Glase, die in Schnuren gezogen, und zu allerhand Zierrath verbraucht werden. Die meisten liefern uns die venetianischen und französischen Fabriken. Sie sind in acht und dreyßig Nummern und Sorten, die durch ihre besondern Namen, als Ambreades, goutte de lait, Cristaux faux,

Ga-

Galets, Grains, Idis, Loquis, Margriettes, Olivettes, Pesans, Raſsade und Verrots, auch Contrebrodés und durch die Nebennummern von einander unterſchieden werden. Ihre Art und Beſchaffenheit iſt unter ihren Titeln erklärt. Den größten Verbrauch davon machen die Oerter, welche nach Goree und der Küſte von Angola auf den Negerhandel ausrüſten. Zu dieſer Abſicht ſind die Glasperlen eine unentbehrliche Waare. Sie iſt wohlfeil im Preis, denn das Pfund kömmt mit allen Unkoſten in Frankreich nicht über acht bis zehn Sous zu ſtehen. Fünf Maſses wiegen ein Pfund. Ein Bund hält zwölf Schnuren (branches) und jedwede Schnur, zehn Faden (Filets). Der ſtärkſte Handel wird damit nach Holland, Nantes, Havre de Grace, und Marſeille getrieben.

Glasſchmelz, heißt man beſonders die Granatenartig aus Glaſe von verſchiedenen Farben verfertigten Schmelzkörner, die zu Meſſersdorf, Gebhardsdorf und Volkersdorf in Sachſen, wie auch hier und dort in Böhmen und Schleſien in großer Menge verfertiget, und bey Dutzend Schnuren gehandelt werden. Man heißt ſie auch Butternüſſel, Rubinel, unächte Granaten und dgl. Wenn man dieſen Schmelzſchneidern beſſere Anleitung gäbe, und ſie in dieſem Fache mit mehrerem Fleiße und Einſicht zu Werke giengen, ſo könnte dieß Gewerbe vielleicht wichtig werden, und alle die Sorten Glaskorallen, die wir zum Handel nach Afrika brauchen, könnte man aus dieſer einheimiſchen Gegend ziehen. Die viele ſchlechte Waare, die hier mit unter lauft, hat indeſſen dieſer Manufaktur in Anſehung des Rufs gar ſehr geſchadet.

Glette, Lithargyrium, ein zu Schlacken gebranntes Bley, welches durch das Feuer, worinn man Gold und Silber durch Hülfe des Bleyes reiniget, bereitet wird. Die Art nun, welche durch ein ſtärkeres Feuer goldgelb und weißröthlich geworden iſt, wird Goldglette genannt; die andern aber, ſo ins bleichgelbe, oder weißlichte fällt, heißt Silberglette, und man hält dieſe für minder gut, als jene. Beyde Sorten werden zu Goslar, wie auch in Steyermark und Kärnten, in England, Schweden, zu Olkusz in Polen und ſ. w. gewonnen, und zum Handel gebracht. Eine vorzügliche Gattung iſt

die

die polnische Glette, welche über Danzig, Breslau ꝛc. häufig verführt wird. Nach ihr folgt die goslarische Goldglette, und hierauf die englische und andere Sorten. Die Goslarische wird nach Tonnen, von beyläufig fünf Centnern, die englische und polnische aber in Fässern von ungleichem Gewichte verschickt, und bey uns nach Centnern gehandelt. Hamburg, das stark mit diesem Artikel handelt, verkauft die englische Glette nach Schiffspfund in Centnern, mit 20 Procent in Banko, die Goslarsche aber Contant in Curant. Den grösten Gebrauch davon machen die Töpfer. In der Medicin wird die Glette nur äusserlich, und auch da mit Vorsicht angewandt. Denn man weiß aus der Erfahrung, daß durch den unzeitigen Gebrauch derselben Drüsenverhärtungen und dergl. entstehen. Betrügerische und schlechtdenkende Weinhändler versüssen die sauergewordenen Weine mit Bleyglette, welches aber höchst strafbar ist, da dadurch viele Menschen, die solche Weine geniessen, um ihre Gesundheit gebracht werden.

Gliedkraut, Feldandorn, herba judaica, Sideritis, Ferruminatrix, ist ein Kraut, das bey uns an dürren und erhabenen Orten wächst, weißlichtgrüne Blätter, blaue einblätterichte Blumen, und knopfigte Stengel hat. Es wird als ein Wundmittel gebraucht.

Glis, s. Billichmaus.

Glis montanus, s. Murmelthier.

Glockenblume, Ackeley, Ackle oder **Aglei**, Aquilegia, chelidonium medium, ein falsches Gewächs, das allerhand schöne Blumen von verschiedenen Farben trägt, von welchen einige glockenförmig, andere sternförmig aussehen. Es dauert auch den Winter über im Lande, und treibt alle Jahre im Frühling neue Blätter, zwischen welchen Ellenhohe Stengel wachsen; diese sind mit Aestgen besetzt, an deren Enden die Blumen hervorkommen. Es giebt so wilde als gezogene Glockenblumen, so auch einfache und gefüllte. Die Saamen und die Blumen kommen in die Apotheken.

Gluten, s. Leim.

Glycirrhiza, s. **Süßholz.**

Gobelinstapeten, wie auch Tücher, sind kostbare und vortrefliche Tapeten von haute-lisse, und sehr feine Scharlachtücher, die die königl.

königl. Manufaktur zu Paris, welche unter dem Namen des Gobelins bekannt ist, liefert. Die Anstalt ist in der Vorstadt St. Marceau am Bièvrefluß befindlich. Sie war schon unter Franz I errichtet worden, aber Ludwig XIV. ließ nachher ein weitläuftiges und prächtiges Gebäude für sie aufführen, wo noch gegenwärtig eine ziemliche Anzahl Arbeiter und Künstler, größtentheils für Rechnung des Königs und der Aufsicht des Jurintendanten über die königl. Gebäude, beschäftiget sind. Diese Tapeten sind unstreitig das vorzüglichste, das man in dieser Manufakturart sich vorstellen kann; denn man sieht da auf keine Kosten, und die größten Meister, die Frankreich in Zeichnung und Malerey besitzt, liefern dazu die Modelle. Indessen machen diese Kunstarbeiten doch kaum einen wirklichen Handelsartikel aus, indem solche höchst kostbar sind, und die pariser □ Elle nach Beschaffenheit, auch hundert auch wohl mehr Thaler zu stehen kommt. Sie werden größtentheils vom Könige, der königl. Familie, oder auswärtigen Höfen zum Geschenke gegeben, zum Theil auch zu Möblirung der zahlreichen königl. Gebäude in Frankreich selbst verbraucht. Die Manufaktur zu Beauvais liefert nun auch ähnliche Arbeiten. Die Scharlachtücher, welche unter dem Namen des Gobelins oder draps de Julienne, bekannt sind, und hier in Menge gewebt werden, sind von vortreflicher Güte, und sehen herrlich aus; aber der Stab gilt sechs und dreyßig Livres. Die Stücke sind an beyden Enden mit vergoldeten Bleyen versehen, ein Zeichen, das hier zu Lande nur den vornehmsten und sogenannten königl. Manufakturen gebührt. Der Absatz dieser Tücher hat sich in neuerer Zeit, besonders auswärts, gar sehr verringert, weil die Ausländer sie überall nachmachen, und hier und dort in Frankreich selbst, fast eben so schöne verfertiget werden.

Gold, aurum, bekanntlich das reinste, dichteste, reckbarste, glänzendste und vollkommenste unter den Metallen, welches von den Scheidekünstlern unter dem Zeichen der Soñe angedeutet wird. Es besteht, und hält die Probe im Feuer, und in allen Arten der Scheidewasser, bis auf den Salzgeist, aus, welcher letztere es auflöset. Die Farbe dieses Metalls ist gelb, aber nach Beschaffenheit der Feine von unterschiedlicher

licher Höhe. Es kann gegossen und äußerst dünne geschlagen werden. Aus einer Unze lassen sich sechszehnhundert Blätter, jedwedes von sieben und dreyßig Linien, ins Gevierte, herausschlagen. In allen Theilen der Welt wird Gold gezeugt; doch nicht überall in gleicher Menge und von einerley Güte. Europa, das sonst an andern Dingen vorzüglich gesegnet, ist damit weniger versehen, als die übrigen; das meiste wird in unserm Welttheil von Ungarn gewonnen. Amerika hat den reichsten Antheil davon erhalten. Seine ergiebigen Bergwerke in Peru, Chili und Brasilien liefern seit langer Zeit eine ungeheure Menge dieses Metalls. Asien bringt davon schon weniger hervor; aber das asiatische Erzt ist feiner, als die übrigen Arten. Afrika giebt lange nicht so viel als es im Stande wäre, wenn seine Einwohner den Bergbau verstünden. Man gewinnt das Gold auf zweyerley Weise: es wird entweder aus den Erztgruben herausgeholt, oder aus der Erde und dem Sande ausgewaschen. Das erstere ist entweder in Körnern oder Stücken von einer gewissen Größe. Die letztere Art bringt man aus Mühlen, wo es zu Pulver gerieben wird. Mit gewissen Handgriffen und durch Zusetzung des Queckfilbers scheidet man die fremden Theile davon ab, und nennt es alsdann Jungfern-gold, so wie auch diejenige Art, die in den Bergwerken in Körnern gewonnen wird. Das Gold wird hernach in großen Schmelztiegeln zerlassen, und in Stangen oder Platten von acht bis zehn Mark im Gewicht gebracht. Der Gehalt nach Carat und Grän wird hernach darauf gedrückt. In den spanischen Bergwerken wird das Metall nach sogenannten Castillanen, die sechs Tominen halten, abgewogen. Hundert von diesen Castillanen geben ein Pfund des in Spanien gewöhnlichen Gewichtes aus. Die Goldprobe wird auch nach Carat gerechnet; das feinste zu 24 Carat, der Carat von 12 Gran. In Frankreich wird das Gold nach der Mark verkauft und gewogen. Die Mark hält 8 Unzen. Das feinste französische Gold hat den Gehalt von 23 $\frac{31}{32}$ Carat. Die Affinirer in Frankreich wollen behaupten, daß es sich nicht höher treiben lasse. Dasjenige, so unter 17 Carat hält, heißt man nicht mehr Gold, sondern goldhaltiges Silber, oder goldhaltiges Kupfer,

je

je nachdem die Farbe seinen Zusatz zeigt. Das Gold wird auf verschiedene Art affinirt; entweder mit Spießglase, Sublimat, Scheidewasser, oder durchs Coupelliren, und dgl. Es wird auch durch den Strich probirt; aber die zuverläßigste Probe geschieht doch immer durch das Feuer. Im Gewicht verhält sich das Gold zum Silber wie eilfe zu zwanzig. Im Werth aber nach Beschaffenheit und Lage der Länder, nicht gleich; größtentheils wie 1 zu 13 1/2 bis 14. Je reiner nun das Gold ist, und je näher es den 24 Caraten kömmt, je brennender und höher ist dessen Farbe, und so wieder umgekehrt. In Deutschland wird 18 Caratiges bis 22 Caratiges verarbeitet. In England von 22 Carat. In Holland von 19 Carat. In Frankreich von 21 Carat u. s. w. Aber sowohl in Frankreich, als auch in Holland muß alle solche Arbeit schlechterdings mit dem vorgeschriebenen Stempel versehen seyn. Da das Gold seines höhern Preises wegen noch mehr als die andern Metalle der Verfälschung ausgesetzt ist, so muß es kunstmäßig geliefert werden. Das geschieht auf die vorher angezeigte Weise. Man bedient sich dazu des Probierofens und mancherley Werkzeuge, als Wagen, Probier- oder Streichsteine, Strichnadeln und dgl. Die Probierwage, eines der wesentlichsten Stücke zu dieser Untersuchung, ist etwa einen Schuh hoch, sauber gearbeitet, und in einem hölzernen Gehäuse mit Glasfenstern, gegen den Staub und die Erschütterung von der Luft, verwahrt, und wird an einem Tragepfeiler mit Rollen aufgehängt. Die Bleywage, so etwas gröber ist, gleicht im Aeußern und der Gestalt nach einer Dukatenwage und wird zu dem mit Bley koupellirten Erzte gebraucht ꝛc. Probiernadeln, sind schmal geschnittene, dünne Plättchen, welche durch einen gemeinschaftlichen Stift zusammenhängen. Die Goldstreichnadeln sind mit Silber versetzet; die erste besteht aus reinem 24 karatigen Golde; die zweyte hat 23 Karat 6 Grän fein Gold, und 6 Grän fein Silber; die letzte hat nur ein Karat fein Gold und 23 Karat fein Silber in sich. Diese Probart ist gleichwohl nicht ganz zuverläßig, weil die Farben trüglich sind, indessen soll sie doch hier erklärt werden; will man den Gehalt eines Metalls auf dem Probiersteine erfahren, so reibt man solches

ches auf dem Steine ſtark ab, und neben dem mit dem Metall gemachten Strich, ſtreicht man mit einer Streichnadel, welche der Vermuthung nach von der Farbe des gemachten Strichs ſeyn könnte, da denn die Numer derſelben gleich zeigt, wie viel karatig das geſtrichene Gold ſey. Der Gebrauch des Goldes beſtehet übrigens vorzüglich zu Münzen, welche, weil ſie in einem kleinen Raume den größten Werth enthalten, im Handel und Wandel ſehr bequem angewandt werden können; ferner werden daraus allerhand Galanteriewaaren, als Doſen, Uhrgehäuſe, Geſchmeide mit und auch ohne Steine, Stock- und Kleiderknöpfe, Etuis, Schnallen, Uhrketten, Hals- und Armbänder, Ringe, Ketten, Schreibtafeln, Scheeren- Meſſer- und Gabelgriffe, Zahnſtocheretuis, Balſambüchschen, ſogenante Equipagen und hundert andere Geräte und Zierrathen| für den Luxus verfertiget. Ein Theil von dieſem Metall wird zu Blättern geſchlagen, und zu allerhand Vergoldungen angewandt, ein anderer zu Drath gezogen, und ebenfalls verſchiedentlich gebraucht. In Anſehung des innern Gehalts der aus Gold verfertigten Arbeiten und Waaren, behauptet Frankreich den Vorzug vor Deutſchland und den übrigen Ländern. Bey der franzöſiſchen Arbeit kann ſich der Käufer genau darauf verlaſſen, daß dieſe den in der Verordnung vorgeſchriebenen Gehalt habe, bey unſern deutſchen Goldarbeitern hingegen, haben es die Obrigkeiten der Willkühr der Künſtler überlaſſen, ob ſie die Waare um fünf und zwanzig Procent beſſer oder ſchlechter liefern wollen. Unſre Goldarbeiter mögen es alſo den Franzoſen, was Kunſt und Geſchicklichkeit anbelangt, gleich, oder gar noch bevorthun, ſo werden ſie doch niemals das nämliche Zutrauen von ihren Abnehmern erhalten können, wie jene. Der Gehalt des verarbeiteten Goldes iſt zu Wien von 22 Karat ohne Remedium; zu Augsburg von 19 3/4; in der Schweitz von 18; in Spanien 22 1/4 Karat ohne Remedium; in Frankreich von 22 Karat und Bijouterien 20. Noch müſſen wir anmerken, daß das Gold faſt gar keinen mediciniſchen Gebrauch hat. Was die ſogenannten Goldtincturen, Goldtropfen und dergl. anbetrift, ſo weiß man jetzt ſicher, daß die Laboranten und Arkaniſten die dergl. Dinge zubereiten, kein ſo theures Ma-

terial gebrauchen, sondern bey wohlfeilern besser ihre Rechnung finden. Des Gewichtes wegen ist hier noch zu erinnern, daß sowohl das Gold, als auch das Silber in Europa auf zweyerley Art abgewogen wird, nämlich auf Troy oder niederländische, welches in England, Holland, Frankreich und der Schweitz gebräuchlich; oder auf deutsches und kölnisches Gewicht. Das erstere ist schwerer, als das letztere. Man rechnet, daß 19 Mark Troygewichts, 20 Mark des kölnischen gleichkommen. Eine niederländische Mark hält acht Unzen; die Unze aber zwanzig Engels. Im Goldkaratgewichte hat 24 Karate, 256 Richttheile; 1 Karat, 10 2/3 Richttheile; 6 Grän 5 1/3 Richttheile und s. w. Unsere deutschen Goldschmiede wiegen ihre Arbeiten nach Cronengewicht, das in ganze, halbe, Viertel, Achtel und Sechszehnthel eingetheilt wird. 69. 5163 Cronen machen eine Mrk. Kölnisch.

Goldberill, s. Berill.

Goldblume, Chrysanthemum, ein Sommergewächs, wovon es verschiedene Arten, nämlich mit weissen schwefelgelben, und gesprengten Blumen giebt. Diese werden in der Medicin gebraucht.

Goldbrasse, Dorade, sparus aurata, eine Art schöner Brassen, die an den Küsten der Provence gefischt werden, und weit und breit ihres Wohlgeschmacks wegen gesucht sind.

Golderde, Minera Martis solaris, eine Art Golderde, die in verschiedenen Gegenden von Hessen gefunden wird. Sie steckt gemeiniglich in Thon oder Letten, und ist in eyrunden Stücken. Die Farbe ist aschgrau, mit vielen glänzenden Stellen, wie das Antimonium, versehen, und der Geschmack ist Vitriolartig. Sie hat ihren Gebrauch in Arzney.

Goldglette, s. Glette.

Goldglimmer, Chrysitis, Goldsand, eine blätterförmige Erde, in welcher kein edel Metall enthalten ist, und die nur zu Streusand verbraucht wird. Man bringt den Artikel aus Norwegen über Kopenhagen. Er wird Pfundweise gehandelt.

Goldkies, s. Markasit.

Goldknöpflein, s. Schabenkraut.

Goldpapier, s. Papier.

Goldrute, s. Heidnisch Wundkraut.

Goldstein, s. Chrysolit.

Goldstück, drap d'or, ein rei-

reicher Zeug mit Grosdetours Grunde, der mit Kahnstreifen durchwebt ist, und Blumen und Ranken von verschiedenen Farben hat. Es giebt Stücke von funfzehn bis zwanzig Stab, und auch kurze zu Vesten von einem Stab bis zwey. Beyde Sorten sind sieben Sechszehntheil breit, und sie kosten dreyßig, funfzig, auch wohl mehr Livres die französische Elle. Lyon liefert das meiste und vorzüglichste von dieser Art.

Goldwurz, Asphodill, Asfodill, wird von der Farbe der Wurzel also benannt; es ist ein schönes Blumengewächs, das eine knollichte Wurzel, lange, vorn spitzig zulaufende Blätter, und zwischen denselben einen hohen, runden, glatten, und starken Stengel, mit, oder auch ohne Aeste treibt, von dessen Mitte bis an die Spitze viele Blumen hervorblühen. Es wird in der Medicin gebraucht.

Golgas, englische Flanelle, die auf beyden Seiten mit wolkichten Flecken von mancherley Farbe gedruckt sind. Sie wurden ehemals nur in England verfertiget; jetzt aber macht man sie in großer Menge in Deutschland, besonders in Sachsen, Thüringen u. a. O. Der Verbrauch ist besonders zu Frauensröcken, Unterfutter unter Schlafröcke u. dgl.

Gonsac, oder sainte Foy, eine vorzügliche Sorte der sogenannten hooglandsen Weine von Bourdeaux. Sie ist weiß und in Fässern von dreyßig Veltes.

Gonzadelet, eine Art des levantschen Baumwollengarns, die von Aleppo zum Handel kommt.

Gorgonelle, deutsche Leinen von dreyerley Sorten, die über Hamburg und Holland nach den canarischen Inseln ausgeführt werden. Sie sind vier bis fünf Viertel der leipziger Elle breit.

Gorl, und Gorlspitzen, s. Cordel.

Gorria, eine Sorte ostindischer Nesseltücher, die die Franzosen von Surate bringen. Gorras Birboom, liefert die dänisch asiatische Gesellschaft. Diese sind fünf bis sechs und zwanzig kopenhagener Ellen lang, und eine Elle und neun Sechszehntheil bis fünf Achtel breit.

Gottesgab, s. Schwalbenwurz.

Gottesgnade, s. Gichtkraut.

Goucoulnaty, eine Sorte ganz feiner Caisas, die die Dänen nach Europa bringen. Sie sind acht bis

neun und zwanzig Ellen nach kopenhagener Maaß lang, und eine Elle und sieben Sechszehntheil bis anderthalb Ellen breit.

Goudron, s. Theer.

Gourgouran, ein Grosdetoursartig gewebter ausländischer Zeug, der aber in Kette und Einschlag etwas stärker ausfällt. Die Seide dazu wird nicht auf der Mühle zubereitet, sondern nur gumirt. Er kommt aus Ostindien, und die holländisch ostindische Kompagnie liefert besonders eine Sorte mit schmalen Atlasstreifen, die zwey Cobidos und acht und dreyßig lang ist. Auch die Franzosen bringen aus China eine Gattung dieser Zeuge, welche jener ziemlich ähnlich ist, und außer solchen auch glatte Gourgourans. Der Verbrauch dieses Artikels ist zu Damenkleidung.

Graabekraut, s. Wermut.

Grabeau, im französischen Handel, der Bruch und die kleinen Stücken von gewissen Material- und Specereywaaren, welche durchs Sieben ausfallen. Beym Indigohandel heißt Grabeau, das Zerbröckelte in der Größe eines Gerstenkorns, das durchs gröbere Sieb geschieden worden ist, und theurer, als der Staub, der durchs feine Sieb fällt, verhandelt wird.

Graciennes, s. Crées.

Gradl leinen, nennt man im Oesterreichischen die Zeuge, welche man anderswo Zwillich mit seidenen Streifen heißt. Verschiedene Oerter in Böhmen liefern diese Waare in Menge zum Handel. Sie ist zwey Drittel einer wiener Elle breit und in Stücken von vier und vierzig bis vier und funfzig Ellen.

Grain, hierunter begreift man im französischen Handel mancherley Dinge. Erstlich, allerhand Kornarten, die zur Nahrung für Menschen, und zu Futter für das Vieh gebraucht werden. Man heißt gros grains, diejenigen, welche im Herbste gesäet werden, z. B. Weitzen, Roggen und dgl.; menus grains hingegen die, so man im Fruhjahr säet, als Gerste, Haber ꝛc. Auch nennet man Grains ein paar Sorten von den Glaskorallen, die zum Handel nach Afrika und Amerika dienen. Sie halten gegen vier Linien im Durchmesser, und werden durch die Numern neun und zehn von einander unterschieden. Die erstern sind gelb gestreift, die andern aber blau oder violett mit weissen Streifen.

Graine, im französischen Handel der Same, den die verschiedenen Pflanzen und Se-

Gewächse zu ihrer Fortpflanzung liefern, so auch der Seidenwürmersame. Die wichtigsten darunter sind: Graine de trefle & luserne, Kleesamen, von diesem liefert Mans in der Generalität von Tours die beste Art im ganzen Reich; die in Menge nach England, Holland und Flandern ausgeführt wird. Samen von Gartengewächsen, graines de jardin, von allerley Art, liefern besonders Nismes in Languedock, Orleans, Avignon und Grasse in Provence ꝛc.

Graine d' Avignon, s. avignonsche Beeren.

Graine d' écarlate, s. Scharlachbeeren, oder graine de Kermés.

Graine de Kermés, oder graine de Vermillon, sind die ausgetrockneten Bälge von der Stecheichenschildlaus, die besonders in Provence und Languedock gesammelt, und als ein Farbematerial häufig verschickt werden. Im May werden diese Körner von den Bäumen abgenommen, mit Weinessig besprengt, und im heissen Sonnenschein getrocknet. Diese Körner sind von der Größe einer Erbse, und werden besonders zum Färben auf Wolle, zum Färben der Liköre und auch in Apotheken verbraucht. Mit alkalischer Lauge erhält man davon eine violette, mit Säuren eine hellrothe, auch wohl eine orangengelbe Farbe. Die Waare wird in Ballen zur Handlung gebracht, und Pfundweise verkauft.

Gramen caninum, s. Hundegraß.

Gramen dactylon, s. Schwaden.

Grana chermes, s. Kermes.

Granadill, s. Passionsblume.

Grana di Vermiglione, sind Scharlachkörner, die man über Venedig von der Insel Cypern zur Handlung bringt. Die Waare wird in den Tuchfärbereyen angewandt, und ist in Ballen von zweyhundert Ocken.

Grana Paradisi, s. Cardemome größere.

Granadillkörner, Granatillkörner, Granatiglia, sind kleine erbsenförmige Körner, von schwärzlicht grauer Farbe, und widrigem, sehr scharfem Geschmack, wovon die größere Art ein Saamen ist, den der Afrikanische Wunderbaum, Ricinus africanus, hervorbringt. Die kleinere Art kommt von einer Gattung Wolfsmilch her. Die eine und die andere erregt heftiges Brechen und Purgiren, daher sie in der Medicin von manchen gebraucht wird.

Granatapfel, Granatfrucht, malus punica, eine Fruchtart, die ursprünglich aus Afrika herstammt und besonders in den wärmeren Gegenden von Europa, in Italien, Provence ꝛc. gezeugt wird. Es sind große, runde Aepfel, die auswendig lichtbraun, inwendig aber gelb aussehen, und mit vielen röthlichen, eckigten Körnern angefüllt sind, die einen kühlenden und wohlschmeckenden Saft enthalten. Die Blüten dieses Gewächses sind brennendroth. Die besten von diesen Früchten kommen aus der Gegend von Toulon, von den Hierischen Inseln, aus der Lombardey ꝛc. Man hat ihrer dreyerley Arten, wovon die einen einen süßen, die andern einen sauren, und die dritten einen weinsäuerlichen Geschmack geben. Alle diese werden in der Medicin ihrer Herz- und Magenstärkenden Kräften wegen in vielen Zufällen mit Nutzen gebraucht. Die Blumen, Flores balaustiorum, werden auch zum Anhalten in der Medicin verschrieben. Die Schaalen, cortices granatorum, haben ebenfalls ihren medicinischen Nutzen und können in vielen Fällen die Stelle der Fieberrinde ersetzen. Man muß solche wählen, die wohl trocken, recht frisch und nicht schimmelicht sind.

Granaten, Granatsteine, Granati, sind dunkelrothe, durchsichtige edle Steine, die sowohl in Ostindien, als auch hier und dort in Europa, theils lose, theils mit andern Gesteinarten vermischt gefunden werden. Die erstere Art übertrift die unsrigen, in der Härte der Masse und in Schönheit der Farbe. Die Länder in Europa, welche diese Steine am häufigsten zeugen, sind Böhmen, Ungarn, Schlesien ꝛc. Die böhmischen Granaten werden in großer Menge theils roh, theils auf verschiedene Art geschliffen und verarbeitet, zur Handlung gebracht. Ein Theil davon wird in Böhmen selbst geschliffen, sortirt, und von allerley Größe und zu verschiedenen Preisen geliefert, aber der größte Theil wird doch in Vorderösterreich, besonders zu Freyburg, Waldkirch und Rheinfelden geschliffen, und hernach in vielen Gegenden von Europa, besonders in Schlesien, Sachsen, Polen, Rußland, Italien und der Levante abgesetzt. Noch ein anderer Theil geht nach Cremona und wird da zu vieleckigten Körnern, die theils rund, theils länglicht geformt sind, geschliffen. Diese Sorte geht besonders nach Schlesien und Sachsen, wo sie zu Halsbändern

bändern fürs Weibsvolk unter den Landleuten, für die Dienstmädchen ꝛc. gebraucht wird. Diese Granaten sind eigentlich die unreinsten und schlechtesten. Daher auch das ganze Pfund nur 6 bis 8 Rthlr. kostet. Die Schnuren sind an rothen Zwirn gefädelt, und an beyden Seiten mit dicken Klöppeln oder Büschen von Zwirne versehen, die gewiß ein Viertel vom Gewicht der Steine halten. Die Cremoneser Sorte ist in Päcken von hundert Schnüren. Die Freyburger aber in Maschen oder kleinen Büschen von zwanzig Schnürchen, deren jedes funfzig Stück Steine enthält. Sie haben verschiedene Numnern, von 5 bis 24. Je höher diese steigen, je größer fallen auch die Steine. Es giebt jedoch auch noch bessere Gattungen, die mit mehr Kunst und Feiß geschliffen sind, und im Feuer und in der Härte den Rubinen nicht viel nachgeben. Von diesen kostet die Garnitur funfzig, hundert, oder wohl gar einige hundert Gulden. Die Ostindischen Granaten bringen unsere Kompagnien, besonders die königl. dänische asiatische Gesellschaft zu Verkauf. Der beträchtlichste Handel mit Granaten aller Art wird zu Augsburg getrieben.

Grand-aigle, die allergrößte unter den Sorten des Papiers, die zu Annonay verfertiget werden. Sie ist sechs und dreyßig Zoll und sechs Linien lang, vier und zwanzig Zoll und neun Linien breit, und hält im Gewicht hundert und dreyßig bis hundert und funfzig Pfund.

Grand-barrage, eine Sorte gezogener Tischzeuge, die zu Caen in der Normandie verfertiget werden.

Grand-Caen, ebenfalls eine Gattung Tischzeuge, die in dem vorstehenden Orte gewebt wird. Sie ist in Stücken von zwey und siebenzig Ellen und fünf Achtel breit.

Grand-carré, s. Lombard.

Grand-compte, s. Stockfisch.

Grande-rose und grande Venise, ein paar Sorten gezogener Tischzeuge, die in Flandern und der Normandie verfertigt werden.

Grand-Lion, eine Gattung Tischzeuge, die zu Reygnie und in mehreren Orten der Provinz Beaujolois gewebt werden. Die Stücke halten drey und vierzig Stab.

Grand-Lombard, eine Sorte des Papiers von Annonay, die vier und zwanzig Zoll und sechs Linien in die Länge, zwanzig Zoll in die Breite und im Gewicht zwanzig bis dreyßig Pfund hält.

Grand-Monde, die größte Sorte unter allen französischen Papieren.

Grand-raisin, oder auch Royal, heißt man zu Annonay eine Gattung des daſigen Papiers, die zwey und zwanzig Zoll und acht Linien lang, und siebzehn Zoll breit iſt. Im Gewicht hält ſie dreyßig bis funfzig Pfund.

Grand-Soleil, eine von den gröſten Gattungen des Papiers aus Vivarais, die sechs und dreyßig Zoll lang, vier und zwanzig Zoll und zehn Linien breit iſt, und hundert bis hundert und zwanzig Pfund im Gewicht hält.

Grands-brins, oder haut brins, ſind fünf Viertel breite franzöſiſche Leinen, die in und um Dinan in Bretagne gewebt, und nach Amerika und den franz. Kolonien in Menge ausgeführt werden. Sie ſind in Stücken von neunzig bis hundert Bretagner Ellen, deren jede 72 Zoll hält. Ihr ſtärkſter Verbrauch iſt zu Bettzeugen. Petits brins, iſt eine ſchmälere Sorte dieſer Leinen, die nur 25 Zoll breit, und beſonders zu Hemden angewandt wird.

Grands-lez, ein weißer wollener Zeug, der zu Dreux in Ile-de-France verfertiget, und zu Mänteln für die Truppen und zum Ausſchlagen der Kutſchen verbraucht wird. Er iſt einen franz. Stab breit.

Granirter, oder granulirter Tabak, eine Sorte körnichten Schnupftabaks, die hier und dort in Deutſchland und auch auswärts im Gebrauch iſt. In Frankreich unterſcheidet man dieſen Artickel in mehrere Sorten, nämlich in gréné noir, oder ſchwarzen granirten, in gréné roux oder fahlen und roux fin.

Granone, im italieniſchen Handel, das türkiſche Korn.

Graßtaffend, ſ. Aredas.

Graupe, Graupen, hordeum excorticatum, ſind entweder Gerſten- oder Weitzenkörner, von welchen auf den Mühlen die Hülſen abgeſtoßen werden. Man hat davon beſonders zweyerley Arten, die groſſe oder gröbere iſt die, wovon bloß die äuſſere Schaale abgenommen worden, und wo die Körner nur die Rundung erhalten haben. Feine oder Perlgraupe iſt die, welche zu ſehr feinen, reinen und ganz gleichen Körnern gemahlen werden, und den ſogenannten Sandperlen an Geſtalt gleicht. Von dieſer Art liefern Ulm, Wien, Nürnberg, Frankfurt am Mayn und einige andere eine groſſe Menge zur Handlung. Man handelt ſie nach hundert Pfund. Holländiſche Graupe iſt eine Mittelgattung, die in dieſem Lande häufig verfertiget und in

Säcken

Säcken von zweyhundert Pfund ausgeführt wird. Sie ist nicht so fein, als die deutsche Graupe. Dännemark liefert viel Graupe, doch auch nur gröbere Sorten. In Kleinpolen, besonders in der Gegend von Krakau, wird eine mittelfeine Gattung verfertiget, die in Schlesien und den benachbarten Provinzen guten Abgang findet. Das Herzogthum Gotha führt viele feine Perlgraupe oder Perlgerste in die Gegenden von Niedersachsen aus. Frankreich zieht diesen Artikel aus Touraine und Bretagne.

Gravelée (cendre), in Frankreich die Weinhefen, die man getrocknet und hernach zu Asche gebrannt hat. Man gebraucht diesen Artikel zur Zeugfärberey und in Apotheken. Wenn er von gehöriger Güte seyn soll, muß er in ganzen Stücken, recht frisch, grünlicht weiß von Farbe und von salzigem und bitterlichem Geschmack seyn. Die vorzüglichste Art kömmt aus Burgund, und von Lyon.

Graves, sind rothe auch weisse Sorten der Bourdeauxer Weine, die mit unter die vorzüglichsten gerechnet werden, welche diese Gegend liefert. Sie werden häufig nach Holland und Norden ausgeführt. Man handelt sie nach Tonneaux.

Grebenhäute, sind Häute mit prächtigen Federn, die ein Wasservogel, der auf dem Neuburger und Genfer See sich aufhält, liefert. Sie sind von schöner glänzendweisser Farbe, die ins Perlenfarbene fällt, und sehen überaus prächtig aus. Man macht daraus Palatine, Verbrämungen auf Mützen, Müffe und Besetzungen auf Kleider für die Frauenzimmer und dergl. Die größeren Häute gelten zwey bis drey Reichsthaler auf der Stelle und zu einem Muff werden deren fünf erfordert.

Grega, eine Art schmaler Bretagnesleinen, die von Landerneau und St. Malo nach Portugall ausgeführt werden.

Grelot, ist ein feiner, weisser, glatter Zwirn, von verschiedenen Sorten und Nummern, die in Holland verfertigt und zu Stickerey und Filetarbeiten gebraucht wird. Die Nummern steigen von vierzehn bis auf vierhundert, und die Waare wird nach Dutzend Bündeln gehandelt. Man zieht sie von Dorpt in Holland.

Grenache, ein vortreflicher, dunkelrother, dicker Wein aus Roussillon, der im ersten Jahre dem Alikantenwein gleicht; hernach aber von seiner Farbe verliert, und dem Pinto de Rota,

ähnlich wird. Wenn er ſich ſechs oder ſieben Jahre abgelegen hat, können ihn die größten Weinkenner nicht vom Kapwein unterſcheiden. Man handelt ihn nach Charges von hundert und acht und zwanzig Pariſer Pintes, und zieht ihn von Vendres.

Grenade, eine Sorte gezogenes Tiſchzeug oder Damaſtartig gewebter Leinwand, die in Normandie gemacht und über Caen verführt wird.

Grenadinſeide, eine Gattung ſpaniſcher Seide, die beſonders zu Franzen, Poſamentirarbeiten und dgl. angewandt wird. Sie geht ſtark nach Lyon.

Grené, ſ. Veau grené.

Grevinen, ſ. Kräenfuß.

Griechiſch Heu, ſ. Bockshorn.

Griesbart, Podagrakraut, eine Art wilder Engelwurz, die dieſer in Geſchmack und Geruch gleicht, und auch zu demſelben Gebrauch angewandt wird.

Griesholz, lignum nephriticum officin., unter dieſem Namen bringt man aus Mexiko und andern Gegenden in Nordamerika über Holland, ein ſchweres, bleichgelbes, innerlich rothbraunes, manchmal auch graues oder ſchwärzliches Holz in großen Stücken, das einen bittern, ſcharfen und aromatiſchen Geſchmack hat, auch ſehr dicht iſt. Wenn es geraſpelt wird, giebt es einen leichten balſamiſchen Geruch von ſich. Wenn man es ins Waſſer legt, färbt es daſſelbe blau, daher es auch in Frankreich blauer Santal genannt wird. Der Baum, welcher dieſen Artikel liefert, heißt in Neuſpanien Calti, Coalti, oder Coarthi, nach Hrn. von Linnee, Guilandina, Moringa. Das Holz ſelbſt wird in der Medicin wegen ſeiner eröffnenden und harntreibenden Kraft gebraucht. Es wird zu Amſterdam Pfundweiſe mit 1 Procent Rabatt, und 2 Procent Abzug für prompte Bezahlung gehandelt.

Griesſtein, lapis nephriticus, ein jaſpisartiger mediciniſcher Stein, der über Holland zur Handlung gebracht wird. Man braucht ihn wider Steinſchmerzen. Er muß nicht etwa mit dem Lendenſteine verwechſelt werden, welches eine Art italieniſcher, aſchgrauer oder ſchwärzlichgrüner Marmorſteine iſt, die zum bekannten Gebrauch wider Colik und Magenweh dienen.

Grille, eine Gattung feiner ſpaniſcher Wolle, die ihren Namen von der Kompag-

Digitized by Google

nie de' Grilli erhalten hat, welche, wie der Handel der Venetianer noch im Flor war, einen äußerſt wichtigen Handel nach Spanien, England und Flandern getrieben haben. Man bekommt dieſe Wolle aus Caſtilien. Auch führt dieſen Namen eine gewiſſe Sorte der ebreichsdorfer Kattune.

Grindkraut, ſ. Scabioſen.

Griſett, Griſette, heißt man erſtlich den ſeidenen Droguet, einen leichten Zeug mit kleinen Blumen oder Würfeln, von Halbſeide, Baumwolle und Wolle, welcher Etaminartig oder wie Droguet gewebt wird. Die halſeidenen liefern Baſel und Zürich, die wollenen England und Sachſen, beſonders Norwych und in Deutſchland, Gera, Langenſalze, Plauen ꝛc. Die ganz ſeidenen bekommen wir von Lyon. Sie liegen ſo breit wie der Grosdetours.

Griſetta, ein geſtreifter Zeug von Seide mit Floretſeide vermiſcht, der beſonders zu Genua verfertiget und ſtark ausgeführt wird. Er iſt zwey bis zwey und ein Viertel Palmi breit, und die Stücken halten verſchiedene Länge.

Griſettas, in Spanien eine Gattung grauer und ungebleichter deutſcher Leinen, die aus Schleſien und Böhmen in großer Menge nach Cadix gehen.

Grives, in Frankreich dreyerley Arten von Kramets-vögeln. Die aus Provence werden weit und breit verſchickt, und gehen inſonderheit nach Italien. Es giebt einzelne Dörfer, z. B. Mazauges, die dafür jährlich über tauſend Thaler löſen.

Grobe Waaren, heißt man bey der Handlung gewiſſe Artikel von geringem Werthe, die ſchwer ins Gewicht fallen, und ſchmutzig und gemein ſind. Hierunter verſteht man beſonders allerhand Holzwerk, Schiffsbau- und dgl. Materialien, Bretter, Balken, Maſten, Theer, Pech, Eiſen, Stahl, Bley, Mühlen-Bau- und andere Steine, Thran, rohe Häute, Butter, Speck, Häringe, Stockfiſch, Talch, Terpentin, Lein- Hanf- und Rüböhl, Käſe, Flachs, Hanf, Kreyde, Steinkohlen und dergl. So grob nun auch dieſe Sachen gegen andere genommen, ſeyn mögen, ſo ſind es doch faſt durchgängig gangbare Waaren, und womit öftermalen weit mehr, als mit den reinlichen und koſtbaren verdient werden kann.

Groene Kaas, in Holland der grüne Käſe, der mit Schaafgarbe gefärbt iſt.

Gros de Montauban, ein französischer Zeug auf Papelineart, mit einer Kette wie der Grosdetours, der zu Montauban häufig gewebt wird.

Gros de Tours, ein starker seidener, auch halbseidener, taffentartig gewebter Zeug, der aber viel dickere Fäden hat. Er hat seinen Namen von der Stadt Tours, wo er anfänglich allein verfertiget wurde, erhalten. Jetzt macht man eben so gute, auch wohl noch bessere Sorten zu Turin, Mantua, Florenz, Bologna, Como ꝛc., und setzt diese in allen Gegenden von Europa ab. Auch in Deutschland sind Oerter, wo diese Waare von ziemlicher Güte gemacht wird, aber in den Preisen können es die Deutschen den italienischen Fabriken nicht gleich thun. Unter den deutschen Städen liefern Hanau, Berlin, Leipzig, Frankfurth am Mayn und noch einige andere diesen Artikel. Es giebt übrigens sechs, acht, zehn und zwölf dräthige Grosdetours, so auch schmale und breite, das heißt die 5/12 Stabs, oder 7/8, 3/4, $\frac{15}{16}$ leipziger Elle u. s. w. breit liegen. Die Stücke halten vierzig bis hundert und mehr Ellen in die Länge. Den ganz dick- oder grobdräthigen Grosdetours heißt man Gros de Naples. Diese Sorte ist schwerer im Gewicht, folglich theurer, als die andern. Die vorzüglichsten färbigen Grosdetours kommen von Turin, die schwarzen von Florenz, die karmesinrothen von Lyon u. s. w. Die französischen Sorten, von welchen Paris, Tours und Nimes die meisten liefern, sind achtzehn bis zwanzig französische Zoll breit, und in der Länge jenen gleich. Es giebt auch geblumte, gestreifte, broschirte u. s. w. Der holländische Grosdetours ist eine Elle und ein Achtel, fünf Viertel bis sechs Viertel nach brabanter Maaß breit, und in Stücken von vier und zwanzig, sechs und dreißig, auch funfzig holländischen Ellen.

Grosdetours, oder Terzanella a bastoni, eine Art Terzanell oder sogenannten Schnürel Grosdetours, die besonders zu Reggio im Modenesischen verfertiget, und häufig abgesetzt wird. Man macht sie auch zu Berlin, Breslau, Potzdam und im Oesterreichischen nach, aber ohne die Güte der italienischen Waare zu erreichen. Diese Waare ist nur schmal, und liegt noch keine drey Viertel leipziger Elle breit.

Grosdetours fergés, sind seidene Serschen, von welchen

chen es glatte und auch gemuſterte Sorten giebt.

Gros-filé, in Guyenne eine grob geſponnene Sorte Karottentabak. Die Stangen ſind etwa einen Zoll dick.

Gros-forts, eine Art dickfädiger Leinwanden, die beſonders zu Abbeville in Picardie gewebt werden. Man braucht ſie zu Tapezirungen.

Grosgrain, ſ. Barakan.

Groſsezza, ſ. Corallen.

Groſſelbeer, Stachelbeer, Groſularia ſylveſtris, Ribes, uva crispa, iſt die Frucht eines Strauchs, der bey uns an Hecken und Zäunen in allerley Grund und Lage fortkömmt, und drey bis vier Fuß hoch wird. Die Blumen ſind etwas größer, als bey den Johannisbeeren, mit welchen ſie ſonſt dem Geſchlechte nach überein kommen, haben eine röthlichweiſſe Farbe, und fangen an im April hervorzukommen. Die Beeren, welche darauf folgen, ſind länglichtrund, glatt, geſtreift, braungelb und durchſichtig. Es werden dieſelben, beſonders von der zahmen Art, meiſtens roh verſpeiſet. Mit einem Zuſatze von Zucker läßt ſich durch die Gährung ein angenehmes weinhaftes Getränke daraus zubereiten. Auch pflegt man die unausgewachſenen kleinen und grünen Beerlein, ſo lange die Kerne darinne noch weich ſind, einzumachen.

Groſularia non ſpinoſa rubra, ſ. Johannisbeer.

Groſularia ſylveſtris, ſ. Großelbeer.

Groſularia vulgaris, ſ. Straußbeer.

Gros-trait, eine Art Segeltuchs, die zu Abbeville, und in mehreren Orten in Picardie gewebt wird.

Grünſpan, Aerugo viride aeris, iſt eigentlich ein Kupferroſt, oder Kupfer, das durch ſaure und ſalzige Säfte zerfreſſen worden. Es giebt deſſen natürlichen, der in den Kupfergruben gefunden wird, und durch die Kunſt zubereiteten. Wir übergehen die erſtere Art, weil ſie keinen Handlungsartikel ausmacht, und halten uns an die andere. Das meiſte von dieſem Artikel wird in und um Cette, Montpellier und Gignac wie auch im Delphinate verfertiget, und über Cette, Marſeille, Montpellier, Bourdeaux, Nantes in alle Gegenden des Erdbodens verführt. Man erhält dieſe Waare entweder bloß und in Pulver, oder in langen Broden von fünf und zwanzig Pfund und darüber, die

mit

mit Häuten umgeben sind. Seltener bekommen wir sie in kleinen viereckigten Brodten von acht bis zehn Pfund im Gewicht. Das Kupfer dazu wird jetzt meistentheils aus Lyonnois, nämlich von Pilon, Chevinay u. s. w., zum Theil jedoch auch aus Hamburg gezogen. Die Waare wird auf der Stelle in zweyerley Sorten gehandelt, nämlich entweder feucht, oder ganz trocken. Die erstere ist 25 bis 30 Procent schlechter und wohlfeiler, als die andere. Auf diese Beschaffenheit muß man wohl Acht geben, entweder wenn man die Waare kauft, oder sie ins Magazin legen läßt. Im erstern Fall, um nicht betrogen zu werden; im andern, damit man nicht am Gewicht zu kurz komme. Da der Verbrauch von diesem Artikel bey Färbern, Rauchfärbern, Hutmachern, Malern, Apothekern und dergl. sehr ansehnlich ist, so hat man es in Deutschland schon öfters versuchen wollen, ob man ihn nachmachen könnte. Man hat auch wirklich grüne Farben zu wege gebracht, die aber bey den meisten chymischen Zubereitungen, wo das Material zum Grunde dienen sollte, keine Genüge geleistet haben. Dem deutschen Grünspan fehlt noch immer die schöne blaulichtgrüne Farbe, welche dem französischen eigen ist, und er löst sich auch nicht wie jener, im Wasser und Urin, völlig und ohne Bodensatz auf. Der crystallisirte Grünspan, so bey uns uneigentlich distillirter genannt wird, wird theils in Languedock und Provence, theils zu Venedig gemacht. Wir erhalten ihn in Trauben die ein halb Pfund bis ein und ein viertel Pfund schwer sind, und diese Sorte wird Pfundweise, die andere aber nach hundert Pfund auf der Stelle gehandelt. Die Apotheker und Aerzte geben dem Grünspan das folgende Zeichen ⊕ oder ⊗.

Gruyere, s. Schweitzerkäse.

Gryse-Wyn, eine Sorte der Bourdeauxer Weine, die besonders nach Holland ausgeführt wird. Sie ist roth von Farbe.

Guajacharz, Gummi guajacum, ist ein Baumharz, das aus den natürlichen, oder gemachten Ritzen des Franzosenholzbaums rinnt, und aus den Antillen zur Handlung gebracht wird. Es ist von brauner, röthlichter oder grünlichter Farbe; dabey leicht, zerbrechlich, und von bitterm Geschmack. Es wird in der Medicin gebraucht.

Gua-

Guajacholz, ſ. Franzoſenholz.

Guajaba, oder Guajava, eine Art Pommeranzen, die in Oſtindien wachſen, und wovon es zweyerley Gattungen giebt. Eine hat länglichte, die andere aber runde, von auſſen grüne Früchte. Die erſteren ſind, wenn ſie völlig reif, ſchön hochgelb von Farbe, und haben einen ſüſſen und angenehmen Geſchmack. Man bringt ſie von der Malabarſchen Küſte in großer Menge zum Handel.

Gueras, ſind weiſſe Kattune, die häufig in Bengalen verfertiget, und beſonders durch die Franzoſen nach Europa gebracht werden. Die Stücke ſind von verſchiedener Länge, aber gewöhnlich von eilf bis dreyzehn Stab. Ihre Breite iſt von ſechs Siebenteln. Es giebt auch gedruckte oder gemahlte, von welcher Art die Engländer viele von Madras nach den Manillen ſchicken. Sie ſind von verſchiedener Beſchaffenheit, es giebt grobe, mittle und auch feine Sorten. Sie werden inſonderheit zu Tiſchzeugen, Handtüchern und dgl. verbraucht.

Guerleys, eine Gattung oſtindiſcher Kattune, die die Franzoſen zu Verkauf bringen.

Gueuse, hat im franzöſiſchen Handel mehr als eine Bedeutung. Man verſtehet darunter das, was wir in unſern Eiſenwerken, Gänſe nennen. Ferner, eine gewiſſe Art dünner geklöppelter Zwirnſpitzen, die einen ſogenannten Réſeaugrund, und durchſichtige gezwirnte Blumen haben. Endlich hat auch ein geringer wollener Zeug, der in Flandern gewebt wird, dieſen Namen. Man heißt ihn auch Picotte.

Guibert, eine Art flächſener weiſſer Leinwand, die zu Louviers bey Rouen gewebt wird, und dieſen Namen von ihrem Erfinder hat. Es giebt davon grobe, mittle und feine Sorten, und verſchiedene Preiſe. Sie halten zwey Drittel, ſieben Achtel, bis einen ganzen Stab in der Breite, und ſiebenzig bis fünf und ſiebenzig in die Länge. Man gebraucht ſie zu Betteüchern und Hemdern.

Guibray, in Frankreich ein weiſſes Dachtengarn, das zu Wachsſtöcken, Wachslichtern und dergl. angewandt wird.

Guilladors, ſind oſtindiſche Schnupftücher, die uns die Dänen zuführen. Es giebt weiße und auch rothe Sorten. Die einen und die andern halten vier bis fünf

Vier-

Viertel ins Gevierte. Es sind ihrer zehne ein Stück.

Guillau de chayes, s. Mouchoirs.

Gulden Gänserich, s. Sinau.

Gulden Gnisel, braune Gunsel, consolida media, Bugula, Ajuga repens, ein niedriges, kriechendes Kraut, das bey uns auf den Wiesen und an den Wegen wächst. Die beste Gattung liefert die Schweitz. Die Wurzeln sind nur geringe, sie kommen aus den Knoten der gestreckten laufenden Stengel, welche an schattigten, grasigten Orten große Plätze bald überziehen, wo sie im Frühling lange blühen. Der Geruch ist nicht besonders, der Geschmack anfangs süßlich, hernach bitterlich und mäßig herbe. Es wird unter den Wundtränken, Salben und Umschlägen gebraucht.

Gülden Lack, s. Lack gelber.

Gülden Steinbrech, s. Steinbrech.

Gülden Widerthon, Adianthum aureum, Polytrichum commune, Wolfsgerste, eine Mooßartige Pflanze, mit braungelben Stengel, die an steinigten und sandigten Orten wächst. Sie wird ihrer zusammenziehenden Eigenschaft wegen in Apotheken, aber doch nicht sonderlich gebraucht.

Gürtel, franz. écharpes, bekanntlich Leibbinden, die von Leder, Wolle, Leinen, Seide, Silber und Golde ꝛc. gemacht sind. Wir übergehen die gemeinen, welche ins Gewerbe der Gürtler, Riemer u. s. w. einschlagen, und auch von diesen selbst verhandelt werden. Die seidenen und reichen sind von vielerley Gattungen, mehrentheils auf Grosdetours-Atlas- und Damastart in Seide, oder auch mit Gold und Silber durch und durch, oder nur an den Enden durchwebt. Sie werden in Polen, Rußland, der Moldau und Wallachey, in der Levante und auf der barbarischen Küste ꝛc. in Menge verbraucht. Die meisten liefern Frankreich und Italien, besonders Venedig zum Handel. Sie werden dutzendweise verkauft.

Gürtelkraut, s. Bärlapp.

Guineas-Stuffs, sind ostind. weiß und blau gestreifte Kattune, die zwey Drittel eines französischen Stabs breit und viertehalb Stab lang sind. Sie werden zum Handel auf der schwarzen Küste gebraucht.

Guinees, die die dänische asiatische

tische Kompagnie nach Europa bringt, sind weisse Kattune von Mazulipatnam, die eine Elle und drey Achtel, bis sieben Sechszehntheil breit, und sechs bis sieben und vierzig Ellen lang sind. Ferner, blaue Guinées von Porto novo, anderthalb Ellen, bis eine Elle und neun Sechszehntheil breit, in Stücken von fünf bis sechs und zwanzig Ellen. Guinees, in sogenannten ganzen Stücken, die zwanzig bis ein und zwanzig Ellen lang und eine Elle und fünf Sechszehntel breit sind. Andere, von welchen viere aufs Stück gerechnet werden. Diese halten sechs Ellen. Die Dänen liefern auch noch die nachstehenden Sorten: Guinées, 12 Punjams, die eine Elle und drey Achtel bis fünf Sechszehntheil breit, und sechs bis sieben und vierzig kopenhagener Ellen lang, dergl. 13 1/2 Punj., eine Elle und drey Achtel, bis sechs Viertel breit, und funfzig bis ein und funfzig Ellen lang; dergl. 14 bis 16 Punj., in Länge und Breite wie die vorstehenden; dergleichen 18 Punj., sechs Viertel bis eine Elle und neun Sechszehntel breit; dgl. 20 Punj., sechs Viertel, auch wohl eine Elle u. sieben Sechszehntel breit; dgl. 22 Punj., in Länge und Breite, wie jene; Guinées 32 Punj. sechs Viertel breit; dgl. 36 Punj. sechs Viertel, bis eine Elle und neun Sechszehntheil breit, auch ein bis zwey und funfzig Ellen lang; dergl. 8 Kall, sechs Viertel bis eine Elle und sieben Sechszehntheil breit; dergl. 12 und 14 Kall, in Breite und Länge wie die vorstehenden; dgl. 15 Kall, sechs Viertel bis eine Elle und neun Sechszehntheil breit, ein bis zwey und funfzig Ellen lang; dergl. 8 Kall, vierzig bis ein und vierzig Ellen lang; dergl. andere Sorte, sechs Viertel breit und vier bis fünf und zwanzig Ellen lang; dergl. 9 Kall, sechs Viertel bis eine Elle und neun Sechszehntheil breit, sieben und vierzig bis ein und funfzig Ellen lang; dergl. 12 und 14 Kall, vier bis fünf und zwanzig Ellen lang; dergl. 12 Kall, in Breite wie die vorstehenden und acht bis neun und vierzig Ellen lang; dergl. 14 Kall, eine Elle und fünf Achtel bis neun Sechszehntheil breit, funfzig bis ein und funfzig Ellen lang; dergl. 20 Kall, in Breite wie die vorstehenden, und vier bis fünf und vierzig Ellen lang. Diejenigen Guinees, welche die Franzosen aus Ostindien bringen, sind meistens grobe weisse Sor-

ten, die in und um Pondichery verfertiget werden. Sie halten sieben Achtel eines Stabs in die Breite und acht und zwanzig bis dreyßig in die Länge. Ferner Guinees von Surate, blaue Guinees von Pons und dgl. Die Guinees der holländisch ostindischen Kompagnie, welche die Holländer in großer Menge aus verschiedenen Orten in Ostindien holen, und nach Europa zu Verkauf bringen, bestehen in vielerley Sorten, von welchen diese die vornehmsten sind. Weisse Guinees von Hougly, in dreyerley Gattung, sind zwey und ein Viertel Cobidos breit und fünf und siebenzig lang; die Stücke kosten acht bis neunzehn Gulden Bankgeld. Dergl. feine Palicol, sind anderthalb Ellen breit, und acht und vierzig bis funfzig Ellen lang; die Stücke kosten neun und zwanzig bis ein und dreyßig Gulden. Dergl. feine Jagernapour, anderthalb Ellen breit, und neun und vierzig bis funfzig Ellen lang, im Preis wie die vorstehenden. Feine Guinees Bimilipatnam in Breite und Länge wie jene, im Preis fünf bis sechs und zwanzig Gulden. Feine von Nagapatnam, anderthalb Ellen breit, acht und vierzig, acht und vierzig und eine halbe, neun und vierzig bis funfzig Ellen lang, im Preis vier bis sechs und zwanzig Gulden. Dergl. zweyte, oder sogenannte alte Kompagnie-sorte, fünf Viertel breit, acht und vierzig bis funfzig Ellen lang, im Preis ein bis zwey und zwanzig Gulden. Weißgebleichte Guinees Panicol, anderthalb Ellen breit, funfzig Ellen lang, im Preis, drey bis sechs und zwanzig Gulden. Zweyte Sorte von Jagernapour und Bimilipatnam, ein bis drey und zwanzig Gulden. Gemeine Guinees Palicol, eine Elle und sieben Sechszehntheil, bis anderthalb Ellen breit, und acht und vierzig bis funfzig lang, im Preis funfzehn, bis sechszehn und einen halben Gulden. Dergl. Jagernapour, in Stücken von acht bis neun und vierzig Ellen, siebzehen bis achtzehn Gulden. Dergl. Bimilipatnam, acht und vierzig bis funfzig Ellen, siebzehn drey Viertel, bis achtzehn und einen halben Gulden. Dergl. von Porto novo, anderthalb Ellen breit, neun und vierzig bis funfzig Ellen lang, Preis, siebzehn und ein Viertel bis achtzehn Gulden. Dergl. Sadraspatnam, sechs Viertel breit, neun und vierzig bis funfzig Ellen lang, Preis zwey bis drey und

zwan-

Digitized by Google

zwanzig Gulden. Guinees zu Muſtern von Sadraspatnam, zwey bis drey und zwanzig und einen halben. Guinees Ecure Pallicol, anderthalb Ellen breit, neun und vierzig bis funfzig Ellen lang, wie die vorſtehenden. Dergl. von Jagernapour, Porto novo und Sadraspatnam, ſiebzehn bis ein und zwanzig Gulden. Dunkelblaue Guinees von Sadraspatnam, ſechs Viertel breit, neun und vierzig bis funfzig Ellen lang, fünf und zwanzig und drey Viertel, bis ſechs und zwanzig und drey Viertel Gulden. Dgl. von Porto novo, in Breite wie die vorſtehenden, neun und vierzig bis funfzig Ellen lang, vier bis fünf und zwanzig Gulden. Lichtblaue Guinees von Sadraspatnam, ſechs Viertel breit, neun und vierzig bis funfzig Ellen lang, im Preis drey bis vier und zwanzig Gulden. Gemeine Guinees von Tutucoryn, ſechs Viertel breit, neun und vierzig bis funfzig Ellen lang, im Preis achtzehn und ein Viertel, bis zwanzig Gulden. Guinees von Ponicail, in Breite wie die vorſtehenden, aber funfzig Ellen lang, neunzehn bis zwanzig Gulden. Guinees Mannapaar, in Stücken von neun und vierzig bis funfzig Ellen, neunzehn bis zwanzig Gulden. Guinees vom Cap Comeryn, wie die vorigen, im Preis acht bis neunzehn Gulden. Rohe Guinees von Tutucoryn, Ponnicail und Mannapaar, ſechs Viertel breit, und funfzig Ellen lang, im Preis achtzehn bis zwanzig Gulden Bankgeld. Die Guinees überhaupt machen einen der wichtigſten Zweige des Kattunhandels aus, daher wir ſie umſtändlich angezeigt haben. Sie gehen in erſtaunlicher Menge nach Afrika und Amerika.

Guingans, heißt man in Frankreich die nämliche Gattung oſtindiſcher Zeuge, die wir weiter oben unter Gingas beſchrieben haben. Die Franzoſen bringen ſolche von Brampour, Maſulipatnam ꝛc. nach Europa. Sie ſind fünf Achtel bis drey Viertel eines Stabs breit und acht franzöſiſche Stab lang, und meiſtens geſtreift.

Guingets, eine Art leichter Kammelotte, die zu Amiens gemacht werden. Es giebt glatte und geſtreifte, ihre Breite iſt eines halben Stabs.

Guipure, nennt man in Frankreich die erhabene Arbeit in Stickereyen auf Leinen, Seide und dergl.

Gummi, ein wäſſerichter und

klebrichter Saft, der ſich, wenn er aus den Bäumen geronnen iſt, verdickt zu Gallert, wird Tropfen und Körner, unregelmäßige Stücken bildet ꝛc. Es giebt deren ſo verſchiedene Arten, als Gattungen der Gewächſe, Pflanzen und Wurzeln ſind, die ſie enthalten. Man theilet ſie gewöhnlich in wäſſerichte, harzige und irreguläre Sorten ein. Wäſſerichte heißt man die, welche in Waſſer, Wein und dgl. Flüßigkeiten aufgelößt werden können. Harzige, welche nur in Oehl zergehen. Irreguläre ſind die, welche ſich nur ſchwer in Waſſer, Wein, Weingeiſt u. ſ. w. auflöſen laſſen. Die vornehmſten unter den Gummiarten ſind: das arabiſche, barbariſche, oder Senegalgummi, Adragant, Ammoniac anime, Aſsa foetida, Barras, Benzoe, Bdellium, balſam de Juda, peruaniſcher Balſam, Camphor Cancamum, Caragna, Copal, Elemi, Euphorbium, Galbanum, Galipot, Hederae, Labdanum Lacca, Mastix, Myrhen, Olibanum Opoponax, Sagapenum, Seraphinum, Sanguis Draconis, Sarcocollae, Stacte, Storax, Tacamahaca, und dgl. Sie werden unter ihren beſondern Titeln in dieſem Wörterbuche beſchrieben.

Gummi Anglicum, ſ. arabiſch Gummi.

Gummi Ceraſorum, ſ. Kirſchbaumharz.

Gummi Gambia, oder Kino, ein ſtark eingeſottener und getrockneter Saft, in äußerlich rothbraunen, innerlich glänzend Pechartigen, dunkelbraunen, brüchigen Stücken, welches aus Afrika zum Handel gebracht und in der Medicin gebraucht wird. Es hat keinen merklichen Geruch, aber einen erdhaft austrocknenden und ſtark zuſammenziehenden Geſchmack.

Gummi Gedda, eine Art von arabiſchem Gummi.

Gummi Gutta, Gummi gutte, ein harziges, gelbglänzendes Gummi, von widrigem Geſchmack, und ohne Geruch, das die Engländer und Holländer aus Camboja, von Malacca, Bombay ꝛc. in Oſtindien zum Handel bringen. Es iſt entweder in hohlen Rohrſtäben, in Stangen, oder in Rollen und Kuchen. Das beſte muß ſchön hell, gelb und nicht ſprenglicht ſeyn. Aber falſch iſt es, daß es mit einer blauen oder gelben Flamme brennen und hernach eine ſchwarze Aſche zurücklaſſen müſſe, indem es allein eine weiſſe Flamme, und gemeine graue Aſche giebt. Der Artikel

wird in der Malerey und Lackirkunst, wie auch zur Arzney gebraucht. Zu dieser letztern Absicht wird es nur mit Vorsicht angewandt, weil es sehr heftig wirkt.

Gummi Hederae, s. Epheu.

Gummi Labdanum, s. Ladanum.

Gummi Olibanum, s. Weyrauch.

Gummi Sarcocolla, s. Fischleim.

Gummi Senegal, s. arabisch Gummi.

Gur, heißt man weisse ostindische Kattune, die die Engländer von verschiedenen Orten in Ostindien zum Handel bringen. Sie sind vierzehn Stab lang, und sieben bis acht Viertel breit.

Guracs, sind gemalte ostindische Kattune, die aus Bengalen nach Europa gebracht werden. Die Stücke halten sechs und dreyßig Cobidos in die Länge und zwey in die Breite.

Gurken, Kukumern, Cucumis, ist eine genug bekannte Gartenfrucht, davon die kleineren Arten mit Essig und allerhand Gewürzen in Gläsern und kleinen Fäßchen eingemacht, und zum Theil Pfeffergurken, oder auch nürnberger Gurken genannt werden. Die großen hingegen werden mit Salze, Dill und Weinblättern überall in großen Fässern eingemacht, und Salz- oder Pöckelgurken genannt. Der Same gehört unter die kühlenden Gesäme, und wird in solcher Absicht zu Tränken und dgl. in der Medicin gebraucht. Von den ausländischen kleinen Gurken, liefern insonderheit Bourdeaux eine Menge zum Handel.

Guter Heinrich, s. Allgut.

Guttagamba, s. Gummi gutt.

Gy-l'Evêque, ein Burgunder von der vierten Klasse dieser Weine. Er wird über Auxerre ausgeführt.

H.

Haar, ein bekannter Artikel, der in zweyerley Hauptgattungen zum Handel geliefert wird, wovon die eine das Menschenhaar, die andere die Haare von verschiedenen Thieren begreift. Die erstere wird wieder in solche, die von Todten oder Lebendigen, von Manns- oder Weibspersonen, von dunkler, schwarzer, heller oder blonder, grauer, brauner und dergl. Farben sind, unterschieden. Die Haare von Lebendigen werden in natürliche, das heißt, die von Natur ihre Krause haben, und

für die vorzüglichsten gehalten werden, oder in schlechte, die erst durch die Zubereitung ihre Krause bekommen, eingetheilt. Jene sind selten und auch nur kurz; sie werden bloß zu Perrucken für Geistliche und dergl. verbraucht. So unbedeutend diese Waare scheinen mag, so beträgt der Handel damit doch Millionen, und Frankreich insonderheit verbraucht davon ein ansehnliches alle Jahre, seitdem die Perrucken und falschen Kopfhaare so sehr Mode geworden sind. Die besten Sorten kommen aus Flandern, Holland und den nordischen Gegenden in Europa zum Handel. In Frankreich liefern die Normandie und noch einige andere von den mitternächtlichen Provinzen die besten Haare, die aus den wärmeren Gegenden achtet man nicht, daher ziehet man auch keine aus Italien, Spanien und Portugall. Gutes Haar muß weder zu dick, noch zu dünne, sondern von der Mittelart und fein geschmeidig seyn; denn im erstern Fall wird es unter der Arbeit bloß kraus und giebt sich nicht gut in Locken; im andern aber ist die Frisur nur von kurzer Dauer. Die Länge soll 24 bis 25 Zoll betragen. Je mehr an diesem Maaße fehlt, je weniger gilt es auch im Preis. Die im Ganzen mit diesem Artikel handeln, erhalten ihn von auswärts in Packeten von 50, 60 bis 100 Pfund, und dann besteht das Sortiment gewöhnlich aus Haaren von allerley Güte und Farbe; man findet öfters unter 100 Pfund nicht über ein Viertel oder Fünftel von gehöriger Beschaffenheit. Die die Waare wieder im einzelnen verkaufen, müssen also ein gutes Augenmaaß haben und das Sortiren vollkommen verstehen, damit sie den Preis jeder Gattung so bestimmen, daß sie beym Ganzen ihre Rechnung finden können, denn es giebt unter ganzen Partien Haare, von welchen das Pfund höchstens einen Thaler gilt, und auch solche die 50 Thaler und höher verkauft werden. In Ansehung des eigentlichen Werths dieser Waare läßt sich aber nichts bestimmtes sagen. Man hat auserlesene Sorten, insonderheit von den Blonden, von welchen die Unze 10 Thaler gilt. Die recht weissen geben jenen nicht viel im Preise nach; und die Erfahrung beweißt, daß überhaupt Haare von solcher Farbe nicht von schlechter Art seyen. Die Seltenheit blonder Haare ist Ursache gewesen, daß manche die damit handeln,

durch

durch Kunst den Haaren diese Farbe zu geben gesucht haben. Sie können kastanienbraunes Haar zu blonden machen, wenn dieses vorher in Zitronsaft gewaschen, und hernach wie Leinen auf die Bleiche gelegt worden ist. Durch diese Lauge und das Bleichen in der Sonne wird das Haar so vollkommen blond, daß es der geschickteste Kenner von dem Natürlichen nicht mehr unterscheiden kann. Das einzige Mittel, diese Schminke zu entdecken, ist dieses, daß man das Haar kocht und hernach wieder trocken werden läßt; es verändert sich dann, und nimmt eine Farbe wie dürres Nusbaumlaub an. Man färbt auch wohl die etwas röthlichen Haare mit Wißmut, worauf sie eine schöne aschgraue Farbe annehmen. Die lichtbraunen Haare, die auf eben diese Weise gefärbt werden, nehmen eine dunkelgraue Farbe, wie Schiefer an. Durchs Kochen entdeckt man ebenfalls diesen Anstrich. Alle die verschiedenen Sorten Haare werden zu Perrucken, Touren, Kopfhaarunterlagen, falschen Locken u. dgl. angewandt. Die Thierhaare sind in Absicht des Handels noch wichtiger als Menschenhaar. Die Hauptsorten darunter sind Ziegen-, Kameel-, Pferde-, Biber-, Reh-, Haasen-, Kälber-, Küh- und dergl. Haare. Die beyden ersteren werden theils roh, theils schon gesponnen in großer Menge verhandelt, und in den Zeug-, Hut- und andern Manufakturen zu unzähligen Arbeiten verbraucht. Von den Pferde- oder Roßhaaren gehen insonderheit die weißen Roßschweife nach dem Morgenlande und der Afrikanischen Küste, und eine Menge sowohl gesottener und gekräuselter, als auch roher Roßhaare wird aus Archangel und St. Petersburg nach Frankreich, Spanien, unsern Seestädten, Holland u. s. w. ausgeführt. In Holland handelt man diese Waare mit 6 Procent Thara. Mit Pferdeschwänzen treibt vorzüglich Petersburg einen ansehnlichen Handel nach Holland und Frankreich. Biberhaare giebt das vornehmste Material zu feinen Hüten, Strümpfen, Mützen und andern Manufakturartikeln ab; Nordamerika, besonders Canada, die Hudsonsbay ꝛc. liefern davon das meiste zum Handel. Reh-, Kälber- und Kuhhaare werden vornämlich von Sattlern, Tapezierern und Stuhlmachern zum Ausstopfen der Polster, Sättel, Matrazzen und dergl. verbraucht. Schweinebor-

ſten, von welchen Polen, Littauen und Rußland eine erſtaunliche Menge liefern, werden häufig nach Großbrittanien, Holland, Frankreich, den deutſchen Seeſtädten, nach Frankfurt am Mayn, Nürnberg, Breslau u. ſ. w. verführt, und da zu allerhand Kleider- und Schuhbürſten, Kehrbürſten, Pinſeln und dgl. angewandt. Haaſen- und Kaninchenhaare iſt zu den Hutmanufakturen unentbehrlich. Beyde Arten können am bequemſten mit der Wolle vermiſcht werden. Das meiſte davon liefern Polen, Rußland, Böhmen und die nördlichen Gegenden in Europa, und zwar größtentheils in Häuten, die man nach Säcken handelt. Beym Einkauf muß man Acht geben, daß dieſe Artikel ſo viel möglich rein, und mit keinen fremdartigen Dingen vermiſcht ſeyen. Die mehreſten Sorten wollen auch reinlich gehalten, wohl verwahrt, und vor der Beſchädigung des Ungeziefers geſichert ſeyn. Feuchte und ſtockigte Oerter taugen zu dieſer Abſicht gar nicht.

Haardecken, franz. haires oder heres, ſind ungeköperte grobe Gewebe von Roßhaaren, oft auch noch mit ſchlechtern Haaren vermiſcht, ſo theils in Rußland und Polen, theils in Hamburg und Lübeck, zu Rouen in Frankreich und an einigen Orten verfertiget werden. Man braucht ſolche zum Einpacken der Waaren, zu Schiffdecken, in Brauhäuſern und zu allerhand Bedürfniſſen. Es giebt feine, mittle und grobe Sorten, und ſo auch von allerley Breite. Man hat ihrer, die zwey bis vier Ellen breit, und zwanzig, dreyßig bis vierzig und mehr Ellen lang ſind. Sie werden vorzüglich nach Frankreich, Italien und Spanien ausgeführt. Man hat auch härene Kleider und Leibgürtel, die ſtrenge Mönchsorden und büßende Perſonen der katholiſchen Kirche zu Kaſteyung ihres Leibes und zu Werken der Buße anwenden, und auf bloßem Leibe tragen. Dieſe ſind von feineren Haaren wie die erſtere Art. Sie kommen von Rouen.

Haarpuder, wird bekanntlich aus weißem Stärkemehl jetzt allerorten in Menge verfertiget und zum bewußten Gebrauch angewandt. Wenn er wohlriechend ſeyn ſoll, miſcht man darunter etwas fein gemalene Violwurzel, einige Tropfen wohlriechender Eſſenzen, Oehle und dergl. damit der Puder deſto leichter zerſtäube, feuchtet man

ihn

ihn mit etwas Weingeist an, und läßt ihn langsam trocknen, wodurch er zugleich das starke Knirschen beym zerdrücken erhält, welches einige für ein Merkmal seiner guten Beschaffenheit halten wollen. Man macht zwar den Puder jetzt überall, aber in Frankreich gewisse vorzügliche Sorten insonderheit, z. E. Puder von verschiedenen Farben, der gewissen Haaren und Gesichtern vortreflich dienen soll. Diesen Kunstzweig kann kein fremder Ort der französischen Hauptstadt abgewinnen, denn man versteht anderswo nur wenig von der Geschicklichkeit, Schönheit und Annehmlichkeit zu verschaffen, die hier auf einen hohen Grad der Vollkommenheit gebracht ist.

Haarsieb, s. Sieb.

Haarstrang, Ferkelwurz, wilder Feuchel, Peucedanum, Foeniculum porcinum, ein Gewächs mit haarförmigen Kräuterblättern und gelben Blumen, das in den Apotheken verbraucht wird. Es findet meist äusserlich seine Anwendung.

Haber oder Hafer, Avena, eine sehr bekannte Feldfrucht, so vornämlich zum Viehfutter dient, aber auch hier und dort zum Brodte wie z. B. in Polen, zum Bierbrauen und dergl. Bedürfnissen angewandt wird. Es giebt dessen dreyerley Sorten, nämlich schwarzen, weißen und bloßen, dessen Körner nicht in Hülsen eingeschlossen, sondern bloß sind. Die erstere Art kömmt auf sandichten Boden hervor, und wird im Handel nicht geachtet; mit den andern aber treiben die deutschen Seestädte, Bremen, Hamburg, Lübeck, Emden, Königsberg, Danzig, Elbing, und sogar New-York in Amerika einen großen und wichtigen Handel nach Holland, Frankreich und andern Gegenden in Europa. Rußland schickt große Quantitäten nach Lübeck, Spanien ꝛc. Holland handelt vorzüglich mit Hafer aus Frießland und von der Eyder, so zum Brauen angewandt wird; ferner mit gröningischen, Dittmarsischen und Störsfutter, wie auch mit sogenanten braunen oder schwarzen. Hamburg führt eine Menge aus der Ostsee, dem Mecklenburgischen, von der Eyder, aus Frießland, dem Lande Hadeln u. s. w. ein, und auch zum Theil wieder nach verschiedenen Orten aus. Emden in Ostfriesland schickt jährlich viele Schiffsladungen von dieser Waare nach Frankreich, Holland, Westphalen und Bremen. Der Hafer ist in großen Städten, wo viele Pferde zum

Reuten und Fahren gehalten werden, und so auch in den Ländern, wo die Fürsten eine zahlreiche Reuterey im Dienst haben, ein sehr gangbarer Artikel, auf dem die Kornhändler nach Beschaffenheit der Umstände ansehnlich verdienen können. Wenn die Hülsen in der Mühle davon abgestoßen sind, erhält man den bekannten Habergrütze, der nicht nur Gesunden, sondern auch Fieberhaften zur Speise dient, und wider Heiserkeit des Halses und dgl. in Suppen und Tränken gebraucht wird. Das Hafermehl zu Brey gekocht, wird in den Apotheken zu Umschlägen und dgl. angewandt. Zur Medicin sucht man besonders die großkörnigen, schweren und glatten, weissen oder gelben Arten aus, insonderheit wählt man dazu den Englischen, als den besten und mehlreichsten. Haberbrod und Haberbier sind bloß in solchen Gegenden gebräuchlich, welche an bessern Getraidearten Mangel haben, indem sonst der Geschmack gegen Gerste oder Roggen sehr herabfällt. Ob man gleich den Hafer, so wie das andere Getraide, an den meisten Orten nach Lasten verkauft, so wird er doch aus den Lichtern und von den Kornböden nach Scheffeln mit einem gewissen Maaße gemessen, und mit dem Strichholze gestrichen. Aber er wird nicht so scharf wie die andern Getraidearten, sondern nur mit leichter Hand gestrichen. Hier und dort wird das Maaß gerüttelt, und mit dem Strichholze langsam darüber hingefahren, als wenn man sägete. Petersburg handelt seinen Hafer nach Tschetwert, und Riga nach Lasten von sechszig Loof, wo 100 rigische Lasten, hundert und zwey und dreyßig Amsterdamern gleich sind; Hamburg nach Last von dreyßig Scheffeln oder neunzig Faß; die hamburgischen Lasten beym Hafer verhalten sich zu den Amsterdamern, wie 10 zu 11. Königsberg handelt diesen Artikel nach Last von 56 1/2 Scheffel, wo sechs solcher Lasten beynahe sieben Amsterdamer ausgeben sollen. Beym Befrachten der Schiffe rechnet man durchgängig die Last Hafer um 20 Procent geringer, als eine Last Roggen, so daß folglich ein Schiff um so viel weniger an Hafer einnehmen kann, als es an Roggen würde laden können.

Haberkümmel, s. **Kümmel.**

Habermark, Haberwurzel, Radix Tragopogonis, radix barbulae hirci, ist die lange, gerade, etwas gerin-

ringelte, Fingersstarke, hellbraune oder dunkelbraune Wurzel von etlichen Pflanzen dieser Art, welche innerlich weiß und von einem süßlich schleimig mehligen Geschmack sind, und frisch gegraben einen süßlichen Milchsaft von sich geben, beym Austrocknen aber gelind bitterlich werden. Man nimmt sowohl in den Apotheken, als auch in der Küche sowohl die zahme als die wilde Art. Die letztere, die man auch in Gärten säet, wird Tragopogon pratense, brauner Bocksbart, auch Morgenstern genannt. Man trift sie auf unsern trockenen Wiesenrändern, Feldreinen, an den Hügeln und Hecken an, wo ein dünner Graswuchs ist. Sie bringt große goldgelbe, oder auch blaßgelbe Blumen. Die Wurzel ist bey allen Arten eine zweyjährige, und wird gegen das andere Jahr, wenn sie den Stengel treiben will, holzig und unkräftig. Die zweyte Pflanze ist bey uns eine zahme Küchenpflanze aus wärmern Ländern, so auch Gauchbrod, Habermalch und Artesi heißt. Die Wurzeln von beyden lassen sich ohne würmstichig zu werden nicht lange erhalten. Man bedient sich ihrer zu Brühen und Suppen, in der Speise und zu Kräutertränken in der Arzney, wo sie ihrer nährenden, mästigenden und lindernden Kräfte wegen in verschiedenen Zufällen zu empfehlen sind.

Haber, tauber, avena sterilis, avena fatua, wächst wild bey der Gerste und an den Wegen, ist auch ein beschwerliches Unkraut da, wo es sich recht eingenistet hat. Sonst wird es in der Medicin zu Umschlägen und Pflastern angewandt.

Habichtskraut, Accipitrina, Hieracium, auch Sophia Chirurgorum, und das Mauernhabichtskraut, Pulmonaria; ein Kraut von scharfem Geschmack, beynahe wie der Senf. Es hat dünne und ästige Stengel, die mit einem milchartigen Safte angefüllt sind. Die Blätter an denselben wachsen wechselsweise; jede von den Blumen besteht aus vielen Blätzen, die im Kreise stehen, und wie die Ringelblumen sich öffnen. Es wird in der Medicin wider Gebrechen der Augen angewandt. In Ungarn färbt man damit gelb.

Hacken, sind eiserne Werkzeuge, die in der Erde zu arbeiten gebraucht werden. Es giebt deren spitzige, breite und s. w. Alle diese verschiedenen Sorten werden von Eisenhändlern geführt.

Ha-

Haschotte, ſ. Ruku.

Häftel, Häftchen, Schlingen, werden bekanntlich zum Einhäkeln an Kleider, Frauensröcke und dergl. gebraucht, und von den Nadlern verfertiget. Die kleinſten Sorten ſind von weiſſem Kupferdrathe; die gemeinern und ſtärkern aber von Eiſen- oder Meſſingdrathe gemacht. Ehmals wurden ſie beſonders in Nürnberg und Offenbach gemacht, jetzt aber allenthalben.

Haematites, ſ. Blutſtein.

Hagebutten, fructus cynosbatos, ſind die Früchte des wilden Roſenſtrauchs, welche ſamt ihren Steinchen in den Apotheken wider allerhand Zufälle gebraucht werden. Auch in der Küche finden ſie zu Suppen und Brühen ihre Anwendung. Man bringt ſie getrocknet zum Handel, und verkauft ſolche bald nach der Maaß bald nach dem Gewicht.

Hagel, ſ. Schrot.

Hahn, bekanntlich eine von Meſſing, Kupfer, Zinn, Holz und dgl. Materie gemachte Röhre, die mit einem Wirbel verſehen iſt, und zum abzapfen der Fäſſer und Gefäße gebraucht wird. Die meſſingenen oder metallenen werden von den Gelb- und Rothgießern, die hölzernen aber von den Drechslern verfertigt. Auch die Nürnberger handeln damit.

Hahnenfuß, ſ. Ranunkel.

Hahnreybaum, ſiehe Schmack.

Haken, ſind bekannte Geräthſchaften, mehrentheils krumgebogene Eiſen, woran man entweder allerhand Sachen hängen, oder damit herzu ziehen kann. Nach der Abſicht, wozu ſie gebraucht werden ſollen, giebt es Wandhaken, Angelhaken, Bootshaken, Brunnhaken, Fleiſchhaken, Keſſelhaken und ſ. w., welche alle von Eiſenhändlern geführt werden.

Halbfiſch, ſ. Bütte.

Halb-Perſes, ſind holländiſche baumwollene Kattune, oder Zitze, die inſonderheit nach Surinam und andern Kolonien gehen. Die Stücke halten ſechszehn bis ſiebzehn brabanter Ellen.

Halicababus, ſ. Judenkirſchen.

Halles-crues, rohe Leinwanden aus Flachs gewebt, die in Bretagne verfertiget, und beſonders nach den canariſchen Inſeln ausgeführt werden. Dinan liefert das meiſte von dieſem Artikel, und zwar in Ballen von zwanzig Stück. Die Stücke halten hundert Ellen.

Digitized by Google

Ellen. Halles Fougères, liefert Rouen; diese sind in der Güte jenen gleich, und kommen auch Ballen- und Stückweise zum Handel.

Halluin, in Frankreich eine Art grober Serschen, oder sogenannter Tricots, die besonders zu Mondirungsstücken für die Truppen gebraucht werden.

Halsband, ein Frauenzimmerschmuck, der von verschiedener Materie, als von ächtem Gold und Silber, feinen oder falschen Steinen, Schmelz, Emaille, Perlen, Bändern und dgl. Sachen in allerley Form verfertiget wird. Die Galanterie- und Modehändler führen ihn.

Halstuch, ein gemeines und bekanntes Kleidungsstück, wovon es gar vielerley Arten giebt. Man hat reiche gestickte, gemalte, seidene, flohrene, und mancherley andere. Frankreich, Spanien, Italien, die Schweitz und noch einige andere Länder liefern davon das meiste zur Handlung. Von gestickten oder brodirten liefern Dresden, Wien und die Schweitz eine große Menge. Von feinen baumwollenen, baumseidenen und s. w. kommen viele aus Ostindien, besonders aus Bengalen und Surate. Die sogenannten Masulipatans, welche man von der koromandelschen Küste holt, sind in Stücken, wo immer acht Halstücher sich beysammen finden; die halbseidene ostindischen sind in Stücken von zwanzig Tüchern. Bourges in Frankreich liefert viele Foulars, oder seidene auf ostindische Art floretartig gewebte Halstücher. So auch Brive-la-gaillarde, eine Menge seidener, theils glatter, theils geköperter, gemalter, gemusterter, und geblumter Halstücher nach englischem Geschmacke, die acht und zwanzig bis dreyßig Zoll ins Gevierte halten. Mantua, Reggio im Montenesischen, Genua, Como, Meyland und Bologna schicken vielerley Arten seidener und floretseidener Tücher zum Handel, die in allen Gegenden von Europa Absatz finden. In Spanien ist Barcellona der Ort, welcher das meiste von dieser Waare den Einländern und Fremden liefert. Bey uns in Deutschland sind Herrnhut, Chemnitz, Löbau, Lauban, Zittau, Wirbenthal, Schmideberg wegen ihrer leinen- halbseidenen und baumwollenen Halstücherfabriken im Rufe. Von gedruckten baumwollenen Tüchern wird eine außerordentliche Menge zu Hamburg und in der Schweitz verfertiget.

Haman, eine Sorte weisser, feiner, und dicht gewebter ostindischer Kattune, die die engl., franz., holländ. und danisch ostindische Kompagnie zu Verkauf bringen. Die französischen sind eine und ein Sechstel Aune breit, und zehntehalb lang. Die dänisch asiatische Gesellschaft liefert nachstehende Sorten: Hamans Jugdea, drittehalb Ellen breit, in Stücken von siebzehn bis achtzehn Ellen. Dergl. ein und sieben Achtel, bis zwey Ellen und ein Sechszehntheil breit, und sechszehn bis siebzehn Ellen lang. Hamans Luckipore, zwey und ein Achtel Ellen breit, und siebzehn bis achtzehn lang. Dergl. feine Gattung, zwey und ein Achtel, auch wohl ein Sechszehntheil breit, und siebzehn Ellen lang. Superfeine Sorte, so breit wie die vorstehende, und siebzehn Ellen lang. Hammans Harrial, zwey und ein Achtel breit, siebzehn bis achtzehn Ellen lang. Dergl. so breit wie die vostehenden, aber nur siebzehn Ellen lang. Hammans Dacca, siebzehn bis achtzehn Ellen lang. Hammans Commercally, zwey und ein Sechzehntheil bis ein Achtel breit, und siebzehn Ellen lang. Feine Hammans, zwey und drey Sechzehntheil bis ein Viertel breit, und siebzehn bis achtzehn Ellen lang. Dergl. eine Elle und sieben Achtel breit, und sechszehn Ellen lang. Hammans Chandpore, siebzehn und eine halbe, bis achtzehn Ellen lang. Dergl. zwey Ellen bis zwey und ein Sechzehntheil breit, und sechzehn bis siebzehn Ellen lang. Die besten von diesen Geweben kommen aus Bengalen; sie werden in unsern Gegenden zu Frauenzimmernegligees und dergl. angewandt.

Hamedis, eine Art Nesseltücher, oder Mallemolles, die die Franzosen aus Ostindien holen. Sie sind sehr fein und klar. Die Stücke halten drey Viertel, bis fünf Sechstel eines Stabs in die Breite und sechzehn Stab in die Länge.

Hammen, in Holland die geräucherten Schinken. Die bayonnschen, wie auch die deutschen aus der Grafschaft Mark sind sehr gesucht.

Hammer, bekanntlich ein Werkzeug, von Eisen mit einem hölzernen Stiele, das wenige unter den Künstlern und Handwerkern entbehren können. Vorzüglich dient solches den vielerley Eisen- und Metallarbeitern bey ihren Verrichtungen. Man hat deren von verschiedenen Formen und Ne-

ben-

benbenennungen, jenachdem es ihre verschiedene Bestimmung mit sich bringt. So giebt es Spitzhämmer für die Maurer, Dachdeckerhämmer, hölzerne Hämmer oder Schlegel für die Faßbinder, gezähnte Hämmer für die Steinhauer, flache oder Stumpfhämmer für die Schuster, endlich die großen Hämmer, welche durch eigene Maschinen und Mühlen in Bewegung gesetzt werden, und viele Centner im Gewicht halten, dergleichen in den Papiermühlen, Gerberlohmühlen, u. s. w. vorkommen. Die größeren Sorten dieser Hämmer erhält man von den Grobschmieden, und mit den kleineren handeln die Eisen- und Clincailleriehändler. Noch ist zu merken, daß die breite Fläche an den Hämmern die Bahn, der schmale Theil die Pfinne, die Seiten die Backen, und das Loch worinne der Stiel steckt, das Auge heissen.

Händleinwurz, Creuzblumen, radix palmatae, sind die Wurzeln von dem Gewächse, das unter dem Namen Orchis in der Botanik bekannt ist. Sie werden in feuchten Wiesen, und fruchtbaren dünnen Laubwäldern, und um dieselben in großer Menge gefunden, müssen zu rechter Zeit gesammlet und hernach scharf getrocknet worden seyn. Ihre Bestandtheile sind erdige und schleimige, daher sie in der Medicin Gebrauch finden. Die Apotheker machen daraus allerhand Zubereitungen.

Handschuh, ein Kleidungsstück, das zu Bedeckung der Hände dient, und von Wolle, Baumwolle, Seide, Zwirn, vornämlich von allerhand Leder, sowohl mit als ohne Finger, weis oder bunt von Farbe, gestickt, parfumirt und s. w. zum Handel geliefert wird. Hauptsorten hiervon sind die englischen, die französischen glasirten, welche Paris, Grenoble, Vendome, Orleans, Avignon, Montpellier, Grasse, Blois, Chaumont in Champagne und noch einige Oerter in erstaunlicher Menge liefern, so auch die Genueser, welche besonders in Spanien, ganz Italien und in vielen Gegenden von Deutschland häufigen Absatz finden; ferner, die Berliner, Erlanger und Dresdener, von welchen insonderheit die letzteren in Güte der französischen Waare an die Seite gesetzt werden können. Dännemark hat seine Randerschen Handschuhe, die in Norder-Jütland gemacht, und in großen Quantitäten im Norden von

Euro-

Europa, in Niederſachſen u. ſ. w. abgeſetzt werden; ſie ſind wohlfeil und ſchon aus dieſer Urſache ein gangbarer Artickel. Die parfumirten kommen von Mayland, Rom, Genua, und Neapel in Italien, Aix und Graſſe in Provence, Paris ꝛc. Die ſeidenen geſtrickten und gewirkten aus der Schweitz, beſonders von Zürich und aus Como und Meyland. Die beſten und dauerhafteſten ledernen Handſchuhe, die aus Gemſenfellen verfertiget, und häufig zum Handel gebracht werden, erhält man aus Tyrol. Sie werden insgeſamt Groß- und dutzendweiſe, und bloß die ſeidenen nach dem Gewicht verkauft. Die ledernen Frauenhandſchuhe unterſcheidet man auch noch in Waſchhandſchuhe, bronzirte, brodirte u. dgl. Die Mannshandſchuhe in Handſchuhe mit Stilpen oder ſteifen Rändern, oder auch ohne u. ſ. w.

Hanauerzeug, ſ. Grosgrains, und Kammlott.

Hane-Caatjes, ſind weiße oſtindiſche Neſſeltücher, die die holländiſche Kompagnie zu Verkauf bringt. Sie beſtehen aus Hane-Caatjes Ponnicail, die anderthalb Ellen breit, und drey und vierzig und eine halbe, bis vier und vierzig Ellen lang ſind. Hane-Caatjes Mannapaar, ſind von gleicher Breite und Länge aber feiner in der Art und daher auch höher im Preiſe.

Hanf, cannabis, ein bekanntes und ſehr nützliches Feldgewächſe, das ordentlich gebauet, und wie der Flachs zu vielerley Dingen angewandt wird. Der Hanf iſt von zweyerley Geſchlecht, entweder vom männlichen oder vom weiblichen. Jener hat einen einzigen hohen und hohlen Stengel, mit länglicht ſchmalen, ſpitzigen und gekerbten Blättern, trägt keine Blumen, ſondern nur runde Saamenbehälter, worinne die Hanfkörner eingeſchloſſen ſind. Der Weibliche iſt höher als der andere, hat keine Aeſte, ſondern bringt gelbe mooſichte Blumen, die hernach zu Staub zerfallen, und keinen Saamen hinterlaſſen. Dieſer wird viel eher zeitig, bringt auch ein viel zarteres Werch, weswegen man ihn früher ausziehen, jenen aber länger ſtehen laſſen muß. Je dicker man ihn ſäet, je beſſer wird auch das Geſpinnſt. Säet man ihn aber zu dünne, ſo wird er zwar auch groß, bekömmt auch viel Körner, aber das Geſpinnſt wird nur ſchlecht. Der gute Anbau dieſes wichtigen Produktes hängt von der geſchickten Zube-

reit-

reitung des dazu bestimmten Erdreichs, vom guten, öfters veränderten Saamen, und daß man den gehörigen Zeitpunkt der Aerndte wahrnehme, ab. Bey uns in Deutschland wird besonders in der Pfalz und im Baadenschen sehr feiner Hanf gewonnen, und schöne Leinwand daraus gewebt. Den meisten und besten Hanf liefern uns jetzt Rußland, Polen und Littauen, Kurland und Liefland, über Archangel, St. Petersburg, Riga, Narwa, Königsberg, Danzig, u. s. w. zum Handel. Man rechnet, daß Rußland für diesen einzigen Artikel alle Jahre von den Fremden gegen eine Million einnimt. Der größte Theil geht nach Großbrittannien, ein anderer nach Holland, Dännemark, Schweden, Spanien und Frankreich, nach unsern deutschen Seestädten, besonders Stettin, Elbing, Bremen, Lübeck, Hamburg, Rostock, nach Ostende u. s. w. Die Gattungen des rußischen Hanfs (Penka) sind Rheinhanf, Ausschußhanf, Halbreinhanf, und Hanfheede (Paclä); sie werden nach Pud und Berkowez auf der Stelle gehandelt. Ein Pud hält vierzig rußische Pfund, und zehn Pud machen einen Berkowez. Die verschiedenen Sorten sind in großen Ballen von einigen Schiffpfund im Gewicht. Großbrittannien zieht größtentheils Reinhanf, so auch Holland, hingegen nehmen Frankreich, Portugall, Dännemark und Schweden besonders die schlechteren Sorten, und Italien bloß die erstere. Hamburg nimmt auch gewöhnlich die erste Sorte. Von Hanf liefert Königsberg eine große Menge und von vorzüglicher Güte zur Handlung. Die hiesigen Gattungen sind Reinband, die beste Gattung, so die Ostsee giebt. Die Bracke wird in dieser Stadt aufs allergenaueste angestellt, welcher Umstand für die Käufer bey einem solchen Artikel, der der Vermischung mehr als andere ausgesetzt ist, sehr wichtig seyn muß. Königsberg führt viel Reinhempf oder Reinband nach Holland und England aus, wo man solchen mit den geringeren Sorten versetzt, und hernach allerley Tauwerk daraus verfertiget. Königsberger Schnitthanf, ist an Güte nur wenig vom vorstehenden unterschieden, und bekannter Maaßen ungleich besser, als der rigische Reinband. Schneckenhanf, eine Gattung, davon die beste dem rigischen Reinband an die Seite gesetzt werden kann; sie ist schön lang und stark, und wird sehr häufig besonders nach Frank-

reich verschifft. Paßhanf, königsberger, ist eine geringere Sorte, die aber zuweilen doch auch recht gut ausfällt; sie wird ebenfalls nach Frankreich ausgeführt. Russische Hanfheede, ist mehr Hanf als Heede, nur los, und wie Stricke zusammengedreht; diese wird vorzüglich nach Pommern verschickt. Kratsheede ist viel schlechter, als die vorgenannte Sorte. Alle diese Gattungen werden zu Königsberg nach Stein von 33 Pfund gehandelt. Riga führt ein Jahr ins andere, gegen 50,000 Schiffpfund allerhand Sorten Hanf aus, und zwar größtentheils nach England und Holland. Sein Reinband ist die beste Sorte; der Paßhanf ist voller Heede und ungebrackt. Danzig liefert Reinhanf, Schnitthanf und Schucken, vorvorzüglich nach Holland und Frankreich; es verhandelt diese Waare nach Stein von 34 Pf. Frankfurt am Mayn und die Gegend liefern viel Rhein- Strehn- und Spinnhanf. Schweden führt sehr viel russischen Hanf ein, welchen es hernach unter dem Namen des schwedischen wieder in Frankreich absetzt. Einige Gegenden in Nordamerika, besonders Virginien und Maryland, liefern jetzt gute Sorten Hanf, und zwar in beträchtlicher Menge, meistentheils nach Großbrittannien. Italien hat Hanfbau vorzüglich um Bologna; dieses Produkt wird da besonders zu allerhand Strick- und Tauwerk verarbeitet, und an den Küsten des mittelländischen Meers abgesetzt. Die österreichischen Niederlande zeugen sehr feinen und guten Hanf, der von curischem und liefländischen Samen erhalten, und in den Manufakturen dieser Länder verarbeitet wird. Der Same von diesem Produkte wird auch in großer Menge zum Handel gebracht, und theils zur Saat, theils zum Oehlschlagen angewandt. Riga allein schickt jährlich gegen 50,000 Tonnen Hanfsaat, wie auch Schlagsamen, besonders nach Holland, Lübeck, Bremen und s. w. ab. Auch Königsberg verschifft alle Jahre einige tausend Last Hanfsamen, größtentheils nach Holland. Der Artikel ist in Tonnen von drittehalb Scheffeln, und sechszig solcher Scheffel geben eine Last. Er muß recht frisch und wohl rein seyn. Aus dem Schlagsamen der geringern und ältern Sorte, wird in Holland, den Niederlanden, Rußland u. a. O. viel Oehl geschlagen, das zu allerhand Manufakturen, in Seifensiedereyen und dgl. starken Verbrauch findet.

Hantjes-of-Gaillac, eine vorzügliche Sorte der rothen bourdeauxer Weine, die beſonders nach England ſehr geſucht iſt.

Harbin, Hayrbin, ein halbſeidener, kamelottartig gewebter engliſcher Zeug, der jetzt auch in Sachſen und zu Linz im Oeſtreichiſchen in Menge verfertiget wird. Er iſt funfzehn Sechszehntheil einer leipziger Elle breit, und dient beſonders zu Frauensröcken und Sommerkleidern für die Mannsperſonen.

Harengus, ſ. Hering.

Harnblume, ſ. Frauenflachs.

Harniſch, vor Alters eine Rüſtung, womit man den Leib bedeckte, und ſich vor Schuß und Stiche im Gefecht und Kriege verwahrte. Ein völliger Harniſch beſteht aus verſchiedenen Stücken, als aus dem Helme, womit der Kopf, dem Bruſtſtücke, womit die Bruſt, und den Arm- und Beinſchienen, womit auch dieſe Theile des Körpers bedeckt wurden. Sie wurden von eigenen Meiſtern, welche Plattner oder Harniſchmacher hießen, von Eiſen und Stahl verfertiget, und inwendig mit Leder oder Tuche ausgefüttert. Sie ſind, wie man leicht denken kann, heut zu tage wenig oder gar nicht im Gebrauch.

Harnkraut, ſ. Frauenflachs.

Harpun, ein von Eiſen geſchmiedeter, ſechs bis ſieben Fuß langer, dreyeckigter Wurfſpieß, der unten wie ein Pfeil zugeſpitzt iſt. Oberwärts hat er einen Ring, woran ein Tau gebunden wird. Es iſt ein Werkzeug, das zum Wallfiſchfangen gebraucht wird.

Harriſay, eine Gattung oſtindiſcher Durias, die die däniſch-aſiatiſche Kompagnie liefert; ſie hält eine Elle und drey Achtel in die Breite und vierzehn Ellen in die Länge.

Hartheu, ſ. Johanniskraut.

Hartriegel, Hundsbeer, Cornus ſanguinea, ein Strauch, der hier und dort in Hecken, Vorhölzern u. dgl. angetroffen wird. Seine längſten und geraden Schoſſe werden mit einem glühenden Drath ausgebrannt, und zu Tabaksröhren und dgl. angewandt.

Harz, resina, heißt beym Handel überhaupt jedwede zähe, klebrichte Materie, die aus verſchiedenen Bäumen theils von Natur, theils durch Einſchnitte hervorrinnt. Man theilt ſolche in dreyerley Arten, nämlich in flüßige, worun-

ter der Balſam von Meka, Copaivà, und Tolu, der Liquidambar, Terpentin u. ſ. w. gezählt werden; in feſte und harte, dergl. das braune Harz, das weiſſe Harz, Schiffpech, Maſtix, Camphor, Storax calamita, Sandarac, Benzoin, Drachenblut, und mehrere gehören; und endlich, in harzige Gummiarten, dergl. Ammoniak, Oppoponax, Bdellium, Sagapenum, Galbanum, Aſsa foetida, Elemi, Caranna, Ladanum, Sarcocolla und andere mehr ſind. Von allen dieſen findet man das Nöthige unter den beſondern Titeln.

Haſe, Lepus, ein bekanntes Thier, von dem beſonders die Bälge und Haare Gegenſtände des Handels abgeben. Der Verbrauch der Haſenbälge iſt theils zur Kirſchnerey, theils zum Hutmachen, Strumpfwirken, und ſ. w. Der ſtärkſte Handel hiermit wird aus Rußland und Nordamerika nach England, Holland und Deutſchland getrieben. Rußland führt über Archangel und Riga beſonders die nachſtehenden Sorten aus: graue ukrayniſche Haſenfelle, ruſſiſch Russuè, welche beſonders für die Hutfabriken taugen, und wovon das Tauſend hundert und vierzig bis funfzig Rubel koſtet. Weiſſe ſibiriſche Haſenfelle (Saizi) hundert, bis hundert und zehn Rubel. Ein Sack lauter Haſenrücken gilt zwey Rubel, ſechszig Kopeken; und ein dergl. mit Haſenbäuchen, zwey Rubel. Weiſſe ruſſiſche Haſenbälge, die weniger Felle enthalten, und wo auch die Bälge nicht ſoviel Haare haben, zwey Rubel zwanzig Kopeken. Dergl. Bauchſtücke ein Rubel, achtzig Kopek. Gelbe ruſſiſche Haſenbälge, Rückenſtücke, der Sack zwey Rubel. Bauchſtücke dergl. ein Rubel und funfzig K. St. Petersburg allein ſchickt von dieſem Artikel jährlich ein paarmal hunderttauſend Stück zum Handel, und zwar größtentheils nach Holland, Lübeck und Oſtende. Hamburg handelt ſtark mit ruſſiſchen Haſenfellen, und verkauft ſolche nach hundert Stück in Bankgelde, die böhmiſchen und littauiſchen aber nach hundert und vier Stück. Dieſe letztern ſind um den vierten Theil beſſer und theurer, als die böhmiſchen, und werden beſonders über Danzig, Königsberg, und Elbing ausgeführt. Man merke, daß dieſe Thiere, ſo wie auch die Kaninchen, den Sommer über keine Bälge liefern, die für den Hutmacher brauchbar wären, ſondern nur zur Win-

ters-

terszeit. Nur alsdann ſind ſie mit den feinen und weichen Haaren bekleidet, die die Hutmacher anwenden, und in ihrer Sprache Grundhaar nennen. Nach den Verordnungen ſollte in Frankreich bey Strafe kein Haſenhaar zu Hüten verarbeitet werden, allein heut zu tage werden ſie nicht beobachtet, und man ſieht dabey durch die Finger. Noch iſt zu merken, daß die ruſſiſchen Haſenfelle, Ruſsaki, nicht zu Pelzen gebraucht werden können, da ſie ihre Farbe nie ändern.

Haſelnuß, nux avellana, kömmt vom wilden und zahmen Haſelnußſtrauch, Corylus avellana L., dieß iſt eine 6, 10 bis 15 Fuß hohe, und insgemein vielſtämmige Staude, welche unter das lebendige, maſttragende Buſchholz gerechnet wird. Die Art ſucht ſich gern ſchattigtfeuchte Plätze am Fuß der Berge und Hügel aus. Die Stämme davon haben eine glatte, mit weißlichen Punkten geſprenkelte Rinde, treiben ſchnell in die Höhe, und erhalten in 10 bis 15 Jahren ſchon ihre vollkommene Stärke, daher man ganz abgetriebene, entblößte oder harte Oerter, felſige Anhöhen und verödete Striche am bäldeſten durch ihren Schutz wieder in Anwachs bringen, und ſolchergeſtalt zur künftigen Beſetzung mit noch nützlichern Holzarten die erſte Vorbereitung geben kann. Das ſtärkere Holz dieſer Staude iſt ſchön weiß, geſchmeidig, und weich, doch dabey härter und zäher, als das von Weiden, Linden und Pappeln, und läßt ſich deswegen zu verſchiedenen kleinen Geräthſchaften recht gut gebrauchen. Von den Zweigen erhält man zur Böttcherarbeit, und allerhand Haus-Handwerks- Acker- und Gartengeräte mittelmäßige und kleine Bind- und Reifſtangen, die gar gut zu gebrauchen ſind, und aus geſunden reinen und derben Stöcken werden die von Malern, Bildhauern und Goldſchmieden zum Entwurf ihrer Zeichnungen ſo geſchätzten Reißkohlen verfertiget. Außerdem erhält man, beſonders von ſolchen Strauchern, die nicht gar zu dick ſtehen, die wohlſchmeckenden öhlichtſüßen Nüſſe, welche theils friſch genoſſen, theils in reiner Luft ausgetrocknet und verführt werden. Man preßt daraus ein ſüſſes und angenehmes Oehl, deſſen Gewicht die Hälfte des Ganzen beträgt. Vor demſelben hat, bis auf den Geruch, das beſte Mandelöhl nichts voraus, und daher

könnte jenes sowohl dessen Stelle in der Arzney, als die jedes ausländischen Oehls in der Küche oder beym Fabrikwesen vertreten. Wenn es seine Süßigkeit verliert, so kann es zum Lampenbrennen angewandt werden. Es giebt übrigens der Haselnüsse dreyerley Arten, nämlich die gemeinen weissen, die großen runden französischen und spanischen, auch lyoner Haselnüsse, und die Lamperts- oder Bortnüsse, welche auswendig eine rothe Schale haben. Von diesen letztern liefert besonders Sicilien eine große Menge zur Handlung, und führt solche nach Maltha, Marseille, Genua, Livorno, Rom, Venedig und Triest aus. Die großen runden sind die vorzüglichsten, aber diese Gattung ist gemeiniglich mit andern, besonders mit den länglichten untermengt. Man handelt die Waare in Sicilien nach Salma grosa, und verschifft sie zu Termini, Catania, Castel d'Jaci und Taormina. In Frankreich liefern besonders Aix und Grasse in Provence, Beziers in Languedok; in Spanien aber Barcellona und Bilbao viel von diesem Artikel.

Haſelwurz, Asarum, Nardus rustica, sanguis Martis, wächst an schattigten und bergigen Orten, besonders um die Haselsträucher herum. Die Wurzel ist klein und zaserig, hat einen scharfen und widrigen Geschmack, so wie auch einen nicht angenehmen Geruch. Die Wurzel wird hier und dort in den Apotheken zu Infusionen als Brechmittel angewandt, die Blätter aber, weil diese zu heftig wirken, werden nicht gebraucht.

Haſendiſtel, s. Gänsedistel.

Haſenklee, Haſenpfot, s. Katzenklee.

Haſenſprung, Astragalus leporum, sind die kleinen Knochen in den Hinterfüssen der Hasen, welche in der Medicin wider allerhand Zufälle dienen sollen.

Hauſen, huso, der größte unter den Flußfischen, so unter das Geschlecht der Störe gehört. Er wird am häufigsten in Rußland und Ungarn gefangen. Seine Haut ist glatt, weißlicht und ohne Schuppen. Er ist mit einer Lunge versehen, und hat auf jeder Seite ein Luftloch. Auch hat er keine Knochen oder Gräten, ausser im Kopfe; anstatt des Rückgrads aber einen großen, hohlen Knorpel. Er wird oft bis fünf und zwanzig Schuh lang, und bis funfzehn Centner schwer

schwer gefangen. Der Hausen, welchen Ungarn liefert, kömmt aus dem schwarzen Meere in die Donau; er schwimmt da oft vier bis fünf hundert Meilen den Strohm hinauf, und läßt sich sogar bey Raab und Presburg sehen. Die eigentliche Ursache, weswegen der Fisch eine so weite Reise unternimmt, sind nach neueren Beobachtungen gewisse Würmer, deren sich das Thier durch das Schwimmen gegen den Strohm zu entledigen sucht. Die beste Zeit ihn hier zu fangen, dauert vom May bis in den Weinmonat, nachher trift man ihn nicht mehr in der Donau. Der erste beträchtliche Fang ist bey Paksch, sodenn bey Földwar, Tollna und Bellie, wo die Drau in die Donau fällt. Der ungrische Hausen wird sowohl frisch, als gesalzen, und hernach in Fässer geschlagen, häufig im Lande und auch auswärts abgesetzt. Das Fleisch von diesem Fische ist besonders zart und schmackhaft; wenn es gebraten, kommt es dem Kalbfleische sehr gleich. In Rußland heißt die Art Beluga oder Beluschina, und wird besonders im Uralflusse im Monat Januar gefangen. Die Fischerey wird durch einen Kanonenschuß eröfnet, worauf sich die Uralskischen Kosaken versammeln, die Fischereyordnung verlesen hören, und dann nach den Stellen, wo sie fischen wollen, hineilen. Wegen der Ueberfälle der benachbarten Kirgisen, sind die Fischer bewafnet, und mit Gewehr versehen. Nur solche Kosaken, die im Dienste des Landesherrn stehn, dürfen da fischen, auch von diesen keiner einen Gehülfen mitbringen. Zur Fischerey finden sich die Kaufleute fast aus allen Gegenden des rußischen Reichs ein, und erhandeln für baare Bezahlung die frischen oder gesalzenen Fische, den Störrogen und die Hausenblase. Des Winters werden die Fische hart gefroren verführt; im Herbste und Frühling aber salzt man sie in Landseesalz stark ein, und verführt sie. Aus dem Rogen der Störe und Hausen wird am Ural, und auch um Astrakan, und an den Ufern der Wolga und Jaik, der bekannte Kawiar, rußisch Ikra, verfertiget. Man krazt solchen mit hölzernen Messern reinlich ab, übertrocknet ihn, worauf er stark gesalzen, gepreßt, und in Fässer geschlagen wird. Nach einigen Monaten ist er zum Verführen gut. Der Artikel findet besonders in Italien Absatz, und wird in Rußland nach Pud gehandelt.

St. Petersburg schickt davon alle Jahre 10 bis 12000 Pud, theils nach dem Sunde, theils nach Italien und England. Auch die Türken machen in den Gegenden am schwarzen Meere Kaviar, der unter dem Namen Batarga im Morgenlande Abgang findet. Er ist in Blasen und schlechter, als die erste Art.

Hausenblase, Ichtyocolla, Collapiscium, wird aus der Schwimmblase des vorgenannten und einiger andern Arten Fische nicht nur in Rußland, sondern auch in Ungarn in großer Menge zubereitet; aber die rußische Hausenblase wird in der Handlung weit höher geschätzt, als die andere. Vermuthlich liegt es an der bessern Zurichtung. Die rußische ist in kleinen Bügeln, dabey schön weiß und klar. Die ungarische hingegen noch einmal so groß und dick, auch gelb oder bräunlich von Farbe, und gar nicht klar und weiß. Diese letztere Gattung wird von den polnischen Juden Wagenweise nach Breslau, Leipzig und Frankfurt an der Oder geführt. Die andere geht von Archangel und St. Petersburg vorzüglich nach England, Holland, Frankreich, dem Sunde, Lübeck u. s. w. Der Pud von der besten Sorte gilt gewöhnlich acht und dreißig bis einige und vierzig Rubel. Die Lackirer und Maler brauchen diese Waare zu ihren feinen Leimfarben, die Seidenweber, Serschen- und Gazemacher um ihren Geweben Steife und Glanz zu geben; die Weinhändler, um die trübgewordenen Weine wieder aufzuklären. Auch in Apotheken wird die Hausenblase zu allerhand Zubereitungen, insonderheit Pflastern, Mundleim und dgl. angewandt. Die Hausenblase, welche zur Arzney bestimmt wird, soll nicht zu sehr ins gelbe fallen, sondern in festen weißen, halbdurchsichtigen cylinderförmigen kleinen Strikeln oder Kränzen gewunden seyn.

Hauslauch, Hauswurz, Sedum sempervirens, sedum acre, vel minus vermiculatum, von dieser Pflanze giebt es unterschiedliche Arten. Die eßbare mit süssen Blättern wird unter den Salat genommen. Sedum acre, oder Mauerpfeffer, wird als Brechmittel in der Medicin angewandt. Von den andern Arten werden besonders die Blätter zum Blasenziehen, wie auch wider wackelnde Zähne und dergl. gebraucht.

Haut-brion, eine der vorzüglichsten Sorten unter den

den rothen Weinen von Bourdeaux. Sie wird häufig nach Norden, Deutschland und Holland ausgeführt. Die älteren Sorten, welche sich schon lange abgelegen haben, sind vorzüglicher, als die neuen, und auch zehn bis zwanzig Procent theurer.

Häute, nennt man im Handel eigentlich die Bedeckung des Fleisches der größeren zahmen Thiere, der Ochsen, Kühe, Pferde, und s. w., auch der wilden Thiere und einiger Fische, und zwar so lange, als noch Haare daran sitzen. Man theilt solche in grüne, die erst abgezogen worden, und so von der Hand weg verkauft werden; in eingesalzene, die mit Alaun, Salpeter, Seesalz, Soda und dergl. eingesprengt werden, damit sie nicht verderben, wenn sie, ehe sie gegerbt worden sind, verführt werden; und in getrocknete, die man in der Luft oder Sonne gedörrt hat. Man schätzt diese Häute, nachdem sie schön aussehen, schwer, geschnitten oder mit Köpfen sind. Die Brasilianischen mit Köpfen sind die schwersten, auf diese folgen die Havannahäute. Gesalzene holländische Ochsenhäute vier und sechzig bis siebenzig Pfund, Kühhäute fünf oder sechs Pfund weniger. Die von York und Dublin, sowohl Sommer- als Herbstguth, sind eingesalzen sechzig bis fünf und siebenzig Pfund schwer, und werden nach hundert Pfund gehandelt. Ochsenhäute von Buenos Ayres wiegen achtzehn, zwanzig, dreyßig, vierzig bis vier und vierzig; sie sind getrocknet; diese ziehet man in Menge von London und Cadix. Caracquisches Gut hält sechzehn bis sechs und zwanzig Pfund. Die von Cuba und Jamaika, sind zwanzig Procent schlechter und wohlfeiler. Sie halten zwey und zwanzig bis acht und dreyßig Pfund, und sind gedörrt. Cadix insonderheit schickt sehr viel rohe Häute nach Rouen, Marseille und Ostende. Man handelt da den Artikel zu drey bis sechs Piasters, die fünf und dreyßig Pfund. St. Domingohäute sind ebenfalls getrocknet, und sechszehn bis zwey und zwanzig Pfund schwer. Mit polnischen Häuten treiben Königsberg, Danzig und Breslau einen gar ansehnlichen Handel, und zwar die beyden ersteren nach auswärts; Breslau aber verarbeitet solche in seinen eigenen Fabriken. Königsberg liefert getrocknete Ochsenhäute erste Sorte, von dreyßig bis zwey und dreyßig Pfund; zweyte Sorte von sieben bis

neun und zwanzig; dritte von vier bis ſechs und zwanzig; vierte von ein bis drey und zwanzig; fünfte von neunzehn bis zwanzig Pfund, und Kühhäute von funfzehn bis ſechzehn Pfund im Gewicht. Auch Dännemark, beſonders Jütland, und andere nordiſche Länder ſchicken eine große Menge roher Häute zum Handel. Seehundshäute ſind ein Artikel, der nicht ſonderlich geachtet wird, darum ſind ſie wohlfeil, und gelten in Holland nur zehn bis zwölf Stüber, zu Kopenhagen gar nur ſechszehn bis vier und zwanzig Schilling Dänniſch, indeſſen finden ſie doch auch ihre Anwendung. Büffelshäute liefert Konſtantinopel in großer Menge, beſonders nach Frankreich und Italien, nicht weniger Küh- und Ochſenhäute. Rehhäute erhalten wir beſonders aus Charlestown in Karolina, Rennthierhäute aus Schweden u. ſ. w. Rindshäute von Tunis, wiegen vier bis fünf und zwanzig, die kleineren funfzehn bis achtzehn Pfund; von Palermo und aus Sardinien zwey bis vier und zwanzig; von Tetuan, Salee, Tagada, Saphis und Tanger zwölf bis vierzig Pfund im Gewicht.

Haute-liſse, heißt man gewürkte Tapeten von ſehr verſchiedener Art, Zeichnung und Geſchmack. Es iſt eine der älteſten Manufakturarbeiten, die in Europa bekannt wurden. Schon vor Jahrhunderten ſind dergleichen in Brabant und England ſehr im Gange geweſen. Sie wurden nachher in Frankreich, beſonders durch trefliche Zeichnung verſchönert, und endlich auch hier und dort in Deutſchland, beſonders in Wien und Berlin eingeführt. Man unterſcheidet ſie in Hauteliſse und baſſe-liſsearbeiten. Erſtere, die man auch hochſchäftige Tapeten nennt, ſind von ſenkrechtaufgebäumter Kette; die andern aber, oder die tiſchſchäftigen, erhalten eine wagerechtliegende Kette. Die Haute-liſsewaare wird heut zu tage weniger geachtet, als die andere, da ſie mehr Umſtände erfodert, und man die letztere oder baſſe-liſse mit geringerm Koſtenaufwande, weniger Mühe, und doch eben ſo ſchön zu Stande bringt. Die Manufaktur iſt eigentlich in den öſterreichiſchen Niederlanden recht zu Hauſe, beſonders in Brüſſel, wo man die verſchiedenen Artikel nach den Zeichnungen der berühmteſten Meiſter und mit äußerſtem Fleiße verfertiget. Von den ſchönſten Stücken im Geſchmack

eines

eines Teniers, Wauvermann und dgl., gilt die □ Elle, zwanzig bis fünf und zwanzig Gulden; kleine Stücke zu Tischdecken von eben dieser Art hundert und zehn Gulden Wechselgeld u. s. w. Hautelisse nennt man auch zu Amiens in den dasigen Zeugmanufakturen die Zeuge, welche entweder ganz von Seide, oder wo nur die Kette von Seide, der Einschlag aber von Wolle gemacht wird, und die ebenfalls zu Tapeten dienen.

Hauts-brins, s. Grands-brins.

Hauts-pays, eine ordinäre Gattung der Weine von Bourdeaux, so besonders nach Holland geht. Sie wird nach Tonneaux gehandelt.

Hayfisch, s. Seewolf.

Hecht, Lucius, eine bekannte Fischart, die in Haupthechte, Mittel- oder Schüsselhechte und in kleine oder Graßhechte unterschieden wird. Außerdem werden sie auch nach Beschaffenheit ihres Aufenthalts in See- Teich- oder Stromhechte eingetheilt. Ihre Laichzeit ist im März und April. Weil sie nicht nur kleinere Fische verzehren, sondern sich auch an mittelmäßige Karpfen und dgl. machen, so werden sie in den Teichen bey andern Fischen nicht gelitten. Man fängt sie in großer Menge in Schlesien, Böhmen, Ungarn, dem Brandenburgischen ꝛc. In Ungarn salzet man sie ein, und verführt sie Tonnenweise nach Oesterreich, Polen und den angränzenden Provinzen. In der Medicin werden besonders die Kiefer samt den Zähnen, als ein Mittel wider Seitenstechen gebraucht.

Heckelkraut, s. Stachelkraut.

Heckenkirschen, Hundskirschen, sind die Früchte des Hundsbeerstrauchs, der nach Hrn. von Linnee Lonicera Xilosteum genannt wird. Es wird derselbe bey uns in Deutschland allenthalben in Vorhölzern und Gebüschen angetroffen. Weil er sich zierlich beschneiden läßt, so nimmt man die Art auch in Gärten zu Kunsthecken, Bekleidung der Wände und dgl. Das Holz der ältern Stämme, das weiß und mit einem gelbbräunlichen Kerne versehen, ist eines der härtesten, und daher zu Weberbäumen, Rechenzinken und andern kleinen Fabriken- und Wirthschaftshölzern, wie auch zur Feurung und zum Aschebrennen sehr tauglich. Die langen Zweige geben gute Tabakspfeifenröhren und s. w.

Hederae gummi, ſ. Epheu.

Hederich, Heiderettig, Eryſimum, Raphaniſtrum, ein ſtachlichtes, überwinterndes Kraut, von dem es unterſchiedliche Arten giebt. Der Same und die Wurzeln werden in Apotheken wider Verſtopfungen, zu Auflöſung des zähen Schleimes und dgl. gebraucht.

Hefen, faeces, bekanntlich der Bodenſatz, eine dicke und ſchwere Materie, die ſich in den Bier- und Weingefäßen auf den Grund ſetzt, und von Bäckern unter den Teig zum Auftreiben, von andern zum Brantweinbrennen und dgl. verbraucht wird. Ungarn inſonderheit breñt viel Brantwein aus dieſer Hefen, und verhandelt ihn. Von den Weinhefen wird in Frankreich, beſonders in Bourgogne eine Aſche zubereitet, von welcher unter dem Namen cendre gravelée, den ſie im Handel führt, und unter dem allgemeinen Titel Aſche, das mehrere zu leſen.

Heide, Heidekraut, Erica vulgaris, ein ſehr gemeines Gewächs, das auf trockenen, ſandigen, rauhen und unfruchtbaren Stellen hervorkommt, und ſich durch den Saamen und die Wurzeln ſo ſchnell und häufig umher verbreitet, daß ganze weitläuftige Strecken Landes damit angefüllt werden, und den Namen der Heiden davon erhalten. Obſchon es, gleich allem niedrigen Erdholze den jungen Baumanflug und alle Beſamung verhindert, und folglich unter das Unkraut gezählt wird, ſo hat es doch auch ſeinen Nutzen. Im Winter liefert es im Nothfalle ein Futter für das Schaaf- und Rindvieh, und iſt auch in dieſer Jahrszeit die Nahrung des Rothwilds. Die Schaafe der berühmten lüneburger Heide, die geſünder, fetter und wolligter, als andere Schaafe ſind, nähren ſich größtentheils von den Keimen dieſes Strauchs; auch wird daſelbſt von den zähen und biegſamen Zweigen des Heidekrauts eine Art Beſen gemacht, die man nach Hamburg und Holland verführt. Die Heidegegenden ſind für die Bienenzucht gut, und es wird da viel Wachs und Honig geſammelt. Außerdem taugt das Heidekraut auch zum Ledergerben, wird in nördlichen Ländern zu Bedeckung der Häuſer, und in Schottland ſtatt des Strohes in den Bettſäcken gebraucht.

Heidekorn, Buchweitzen, Fagopyrum, frumentum ſaracenicum, eine Getraideart, welche auch auf geringen

ringen und sandigen Aeckern bey uns häufig gebauet wird, ob sie gleich vorzüglich einen nicht allzufesten Boden verlangt. Die Art geräth besonders in Inneröſterreich, Schlesien, Pommern, Brandenburg, Preussen, Pohlen ꝛc. recht gut. Sie hat länglichte, eckigte, mit schwarzen Schaalen bedeckte Körner, die ein schönes weisses Mehl geben, beynahe wie der Weitzen, aber doch etwas magerer, und minder schmackhaft, welches zuweilen mit zum Brode gebraucht wird. Dieß ist besonders der Fall hier und dort in Italien, vorzüglich im Toskanischen. Am stärksten verfertiget man davon auf den Mühlen, durch Abstoßung der Hülsen die bekannte Grütze, welche in der Haus- und Landwirthschaft, auf Schiffen und dgl. häufig verspeiset wird. Man verkauft solche nach Tonnen, Scheffeln und Vierteln. Sie muß schön rein, fein grob, und gar nicht dumpficht seyn. Das Mehl vom Heidekorn läßt sich sehr langsam und schwer trocknen. Das Brod davon sieht schwärzlich aus. Das Heidekorn wird zum Getränke in manchen Gegenden der Neumark angewandt. Das Mehl wird auch zu Lagerbier gebraucht, dem es eine ins rothe fallende Farbe nebst einem angenehm süßlichen Geschmack giebt.

Heidelbeeren, Myrtilli, sind von zweyerley Gattung, nämlich eigentliche Heidelbeeren, auch Pick- oder Pickelbeeren, die der Blaubeer- oder schwarze Besingstrauch, Vaccinium Myrtillus L. liefert; oder rothe Heidelbeeren, auch Preußelbeeren von Vaccinium vitis idaea. Die Pflanze wird bey uns in den Heiden, Gebürgen, stark bemooſten auch nassen Boden und flachen Sümpfen abwechselnd angetroffen. Sie ist eines der kleinsten, dauerhaftesten, und durch die zähe dünne und kriechende faserige Wurzel ausnehmend wuchernden Erdhölzer. Blätter und Blumen brechen im May hervor. Die erstere Gattung enthält dunkelblaue oder schwärzliche runde Beeren, die im Julius reifen und zu Markte gebracht werden. Sie werden ihres angenehmen, süßsäuerlichen, weinhaften Geschmacks wegen häufig, und zwar gewöhnlich frisch mit Milch und Zucker verspeiset. Durch die Gährung läßt sich ein guter Brantwein daraus machen. Die gedörrten Heidelbeeren werden in Menge nach Frankreich geschickt, wo sie zum Färben und

An-

Anmachen der Weine gebraucht werden sollen. So viel ist gewiß, daß der nachgemachte Pontak von solchen die Farbe und den anziehenden Geschmack bekommt. Auch in der Färbekunst finden sie ihre Anwendung. In der Gegend von Haarburg werden im Julius und August täglich ganze Schiffsladungen von dieser Waare nach Hamburg und Altona übergeführt. Der Saft von den frischen Beeren giebt mit Alaun eine schöne violette Farbe, womit in Schweden Strümpfe gefärbt werden. Ungekochte Wolle wird davon blau, wenn man dem Safte, ausser dem Alaun, noch etwas Kupferschlag beymischet, und dunkelblau, wenn Galläpfel hinzukommen. Mit ungelöschtem Kalke, Grünspan und Salmiak giebt derselbe durchs Einkochen eine gute Purpurfarbe für die Maler. Ausserdem ist die Pflanze samt der nachfolgenden Gattung bey gewissen Arten der Gerberey zu gebrauchen, wenn sie wohl ausgewachsen. Die Blätter und jungen Sprößlinge werden besonders, wenn sie noch jung, folglich scharf, sauer und herbe sind, in der Medicin als ein Aufguß oder auch in Dekocten gebraucht. Auch die Früchte werden ihrer kühlenden, den Scorbut und die Fäulniß dämpfenden Eigenschaft wegen in Apotheken angewandt. Der Preussselbeerstrauch ist kaum eine Spanne, oder einen Fuß hoch; seine wechselsweise gestellten, immer grünen Blätter sind dem Buxbaume ziemlich ähnlich. Er trägt rothe saftige, im September und Oktober reifende Beeren, die von säuerlichbitterm Geschmacke, und so gegessen werden; wenn sie aber mit Eßig eingelegt, oder über gelindem Feuer gebraten, und hernach mit Wein, Zucker und Gewürzen eingemacht werden, geben sie eine stärkende, angenehme und gesunde Speise. Nach solcher Zubereitung pflegt man sie hier und dort Tonnenweise zu verschicken. Sie sind besonders den Winter hindurch bey frischem Braten und andern Speisen wohl zu geniessen. Die Blätter werden von manchen zu Thee aufgegossen. Der eingesottene Saft davon, hat die nämlichen Eigenschaften wie die zuerst genannte Art Beeren, er ist aber doch in Apotheken nicht gebräuchlich.

Heidenwundkraut, Goldruthe, Fallkraut, Güldenwundkraut, Solidago virga aurea L., ein in unsern Fichtenheiden, auch

auch andern schattigten aber unfruchtbaren, auch trocknen Waldungen, imgleichen an besseren grasreicheren Orten in den Sommer- und Herbstmonaten häufig gelbblühendes Staudengewächs, das zur Arzney gebraucht wird. Seine Wurzel ist beständig, holzig, faserich, und macht, ohne auszulaufen, in einem gemäßigten Boden sehr große Stöcke. Die Wurzelblätter sind länglicht rund zugespizt, und mit langen Stielen versehen, am Stengel aber schmäler, und am Rande ohne Kerbe. Die einfachen, biegsamen, fast eckigen und etwas rauhen Hauptstengel, geben nach der Länge aus den Winkeln der Blätter sehr lange, dichte, vielblütige und traubige Blumenstiele mit gelben Blumen. Die Pflanze hat einen gelinden, anziehenden, und zugleich gemäßigten, bittern Geschmack, so daß man sie für ein an Bestandtheilen und Eigenschaften dem Sanickel am nächsten kommendes Mittel halten kann. Die Blätter und auch die Blüten werden gebraucht.

Heil aller Schäden, s. Sanickel.

Heil aller Welt, s. Ehrenpreiß, und Mistel.

Heilig Holz, s. Franzosenholz.

Heilwurzel, s. Elbisch.

Heinrich, guter, s. Allgut.

Helenium, s. Alant.

Helfenbein, s. Elfenbein.

Heliotropium, s. Jaspis.

Heliotropium majus, s. Skorpionkraut.

Helleborus, s. Nießwurz.

Hemder, sind bekannte Kleidungsstücke, besonders von Leinwand, die allenthalben sowohl von den reichsten als auch von den geringsten Leuten gebraucht werden. Mit ganz fertigen leinwandenen Hemdern treiben insonderheit Laval in Frankreich und Schmideberg, Landshut, Hirschberg und andere Oerter im schlesischen Gebirge, einen gar ansehnlichen Handel, das erstere nach Spanien und den franz. Kolonien; die andern nach Spanien, Amerika u. s. w. Der Artikel ist in England und noch ein paar andern Staaten Kontreband. Auch aus Ostindien bringen jetzt die Kompagnien fertige Hemder für die Matrosen und Schiffsleute zu Verkauf. Da diejenigen, die diese Waare verfertigen lassen, gemeiniglich ihre Abschnittlinge und Leinwandreste dabey unterzubringen suchen, so hat man Ursache, beym Einkauf wohl Acht

zu

zu geben, wenn man nicht Hemder von ungleicher, und mangelhafter Leinwand bekommen will.

Hepatica alba, ſ. Leberkraut.

Hepatica nobilis, ſ. Edelleberkraut.

Hepatica ſtellata, ſ. Waldmeiſter.

Heracleum, ſ. Bärenklau.

Herba apoplectica, ſ. Jelänger jelieber.

Herba benedicta, ſ. Caryophyllata.

Herba perforata, ſ. Johanniskraut.

Herba regia, ſ. Beyfuß.

Herba ſacra, ſ. Eiſenkraut.

HerbaSolis, ſ. Johanniskraut.

Herbſtroſen, ſ. Pappeln.

Herforterleinen, eine grobe weſtphäliſche Leinwand, die beſonders nach Holland und Hamburg, und von da nach Amerika geht. Man verkauft ſie nach hundert doppelten Ellen, die etwa vier und drey viertel bis fünf und einen halben Thaler Banko gelten.

Hering, Harengus, eine ſehr bekannte Fiſchart, ſo vornämlich in der Nordſee in auſſerordentlicher Menge gefangen, hernach eingeſalzen und in der ganzen Welt verführt wird. Man fängt dieſen Fiſch auch hier und dort in der Oſtſee, an den Küſten von Dännemark, Norwegen, Schweden, Gothland u. ſ. w., er iſt aber gegen die Sorten, welche an den großbrittan. Küſten gefiſcht werden, nur ſchlecht und mager. Die Häringsfiſcherey iſt ſchon vor vielen Jahhunderten ein Hauptnahrungszweig der Flamländer geweſen. Von dieſen erhielten ihn die Seeländer, und ein Einwohner von Biervliet, mit Namen Wilhelm Beukels, erfand im Jahe 1416 das Kaaken oder Einſalzen, wodurch der Zweig erſt recht empor kam. Die holländiſche Fiſcherey geſchieht an den Küſten von Großbrittannien bey York, Scarborough, wie auch Hitland, Fairhill, Boekenes u. ſ. w. Der Häring, ſo an den Küſten von Nordfolk und in der Nachbarſchaft von Yarmouth gefangen wird, iſt von vorzüglicher Güte. In guten Jahren wimmelt es in dieſer Gegend von Fiſchen. Der Fang geſchiehet von Johanni bis Jakobi, das heißt, vom 24. Junii bis den 25. Julii und ſofort bis in den Herbſtmonat. Vor Johannisnacht dürfen die Buiſen ihre Netze nicht auswerfen, welches auch genau beobachtet wird. Die Eintheilung dieſer Fiſcherey iſt folgende: vom 24. Junii bis den 25. Julii

wird bey Fairhill, Hitland ꝛc. gefischt: vom 25. Julii bis den 14. Sept. bey Bockenes oder Seveniot: vom 14. Sept. bis den 25. Nov. in dem tiefen Wasser ostwärts Yarmouth; vom 25. Nov. bis um Lichtmeß, weiterhin bey Yarmouth und Nordfolk. Bekanntlich ist diese Fischerey in vorigen Zeiten für Holland ein äußerst vortheilhaftes Gewerbe gewesen; weil sie nun an den englischen Küsten geschehen mußte, so wollten die Engländer solche den Holländern gar oft verwehren. Im Friedensschlusse von 1674 wurde endlich der Streit abgethan; man erlaubte den Holländern, daß sie in Zukunft ungehindert fischen, sich aber zehn Meilen von der Küste entfernt halten sollten. Die zum Fange gehörigen Fahrzeuge werden Buisen, Häringsbuisen oder Hucker genannt. Die holländischen sind gemeiniglich vier und zwanzig bis dreyßig Last groß, und mit zehn bis vierzehn Mann besetzt. Der Steuermann bekömmt 5 Gulden von jeder Last Häringe, die andere Mannschaft fährt auf Wochenlohn. Jede Buise führt an Fischereygeräthen bis auf 45 Netze bey sich. Eine solche Buise kostet in Holland neu 5 bis 9000 Gulden; die Ausrüstung zu drey Reisen aber beynahe eben soviel. Solcher Buisen wurden vormals in Holland alle Jahre gegen Tausend ausgerüstet, jetzt kaum der fünfte oder sechste Theil, indem andere Nationen, besonders Schweden, Dännemark und Irland sich nun gar sehr auf diese Fischerey legen. Im Jahr 1784 liefen in Holland nur 166 Häringsbuisen und Windjäger aus; im Jahr 1785 aber 185 und 1787 194 Fahrzeuge. Schweden schickt jetzt mehr Schiffe als Holland auf diesen Fang aus, und die Waare die man von seiner Fischerey erhält, bessert sich von Jahr zu Jahr mehr. Emden in Ostfrießland hat seit 1770 angefangen, eine Häringsfischerey einzurichten, die, da sie gewissermaaßen durchs Monopol begünstiget ist, merkliche Forschritte gewinnt, und Häringe liefert, die den holländischen nicht viel nachgeben. Die embener Fischerey versorgt die königl. märkischen Provinzen, das Magdeburgische, Halberstädtische und andere Gegenden an der Elbe mit diesem Artikel. Auch Altona hat es mit diesem Zweige weiter gebracht, seitdem die Fischerey für Rechnung der Krone, mit Ernst und zweckmäßig betrieben wird. England, das durch

seine Lage, und andere vorzügliche Hülfsmittel im Stande wäre, es darinne allen andern Nationen bevor zu thun, wird ebenfalls nun in diesem Fache thätiger, und rüstet stärker auf die Fischerey aus. In Frankreich rüsten besonders Dieppe, Fécamp, Dünkirchen und noch einige andere Häfen auf diese Fischerey aus. Sie liefern jedoch jährlich nur 60 bis 70000 Tonnen, also noch kein Viertel von der Quantität, die im Lande verbraucht wird. Auch gehen bloß die Buisen, welche von Dieppe und Dünkirchen auf diesen Fang ausgeschickt werden, bis in die Gegenden, wo der Fisch die gehörige Güte hat, nämlich bis an die englischen Küsten; die andern bleiben im Kanale und bringen nur geringere Häringe auf. Die französischen Buisen liefern ihre Fische ungebrackt. Erst in den Häfen werden sie sortirt und in Tonnen geschlagen. Man kann leicht denken, wie sehr das der Beschaffenheit der Waare nachtheilig ist. Doch wir kehren zur holländischen Fischerey zurück. Die holländischen Buisen sind dreymastig, nicht übersetzt, haben ein Verdeck, hinten und vorne eine Kajüte, davon die letztere zur Küche gebraucht wird. Sie führen auch einige kleine Kanonen, und die Mannschaft ist mit Handgewehr versehen. Wenn sie an Ort und Stelle angekommen sind, und alles gehörig vorbereitet worden ist, geht die Fischerey an. Bey Sonnenuntergange wirft man die Netze aus, und des Morgens ein oder ein paar Stunden nach Sonnenaufgang ziehet man sie wieder heraus, worauf selbigen ganzen Tag nicht weiter gefischt wird. Dieß verbietet sich freylich schon von sich selbst, denn das, was in einer einzigen Nacht gefangen wird, giebt alle Hände voll zu thun. Das Netz besteht aus 50 bis 60 Wänden, und erfodert Zeit und Mühe, ehe es von der Spille in die See gebracht wird. Damit man es kenne, und dasselbe auch nicht sinke, sind überall kleine Tonnen daran festgemacht. Auf daß sich die Netze nicht in einander verwickeln, müssen die Buisen so weit eine von der andern abliegen, daß jedwede ihren Zug frey und ungehindert behält. Das Netz, welches mit Fischen angefüllt ist, dient der Buise seiner Schwere wegen gleichsam zum Anker. Wenn es nun des Morgens eingenommen wird, welches etwa um 5 oder 6 Uhr geschiehet, kostet es wohl

Digitized by Google

wohl drey Stunden Arbeit, worauf ein jeder von der Mannschaft das seinige zu thun findet, um die Häringe zu kaaken, in Tonnen zu legen, und mit gröblichem Seesalze zu salzen. Fünf Lasten geben schon einer Buise täglich alle Hände voll zu thun. Der Fang hängt von verschiedenen Umständen ab, aber gewöhnlich erhält man in einem Zuge drey bis sieben, auch manchmal, doch schon seltener, zehn bis zwölf Lasten. Was über die fünf Lasten gefangen wird, das heißen die Holländer Stabbers, dieser Ueberschuß wird nur ganz leicht gesalzen, und vielmals in besondere Schuiten geworfen, wenn sie zuvor gekocht worden sind. Nach diesem ersten Einsalzen bleibt der Häring die Nacht durch auf dem Verdecke bis den folgenden Morgen stehen; alsdann wird er erstlich recht in Tonnen gepackt, und diese hernach in den Raum gebracht. Wenn nun die Buise ihre Ladung hat, geht sie zurück ans Land, löscht da, und versieht sich mit allen Bedürfnissen zu einer zwoten Reise. Die Regierung hat in den vereinigten Niederlanden sehr zweckmäßige Verordnungen herausgegeben, welche auf die Erhaltung der guten Ordnung bey einem so wichtigen Gewerbe abzielen. In allen Seeplätzen, welche auf diesen Fang ausrüsten, sind Probiermeister angestellt worden, die auf den einkommenden Häring genau Acht geben, und darauf sehen müssen, daß die Waare von neuem gesalzen und umgepackt wird. Auch sollen sie vorzüglich auf gutes Sal; und die gehörige Gebindart ihr Augenmerk richten. Unter den holländischen Häring darf durchaus kein ausländischer gemengt werden; sondern er muß bleiben, wie er ist; auch müssen beyde durch Zeichen gehörig unterschieden werden. Bey dem Umpacken sollen die unreinen, ragen oder milchstechen Fische ausgeschlossen, und aller Wrack- Nachtschammele- Stank: und Vanthäring ꝛc. von den vollen und süßen Häring abgesondert werden. Die ledigen Tonnen müssen, ehe man sie einschifft, durch den Probiermeister untersucht und gezeichnet werden. Dieses Probieren nennt man in Holland Zirkeln; es geschieht, indem ein runder Ring zwischen die obersten und Bauchreife auf die Tonne gebrannt wird. Das darf aber nicht eher geschehen, als bis der Häring zehn, wenigstens acht Tage im Pöckel gelegen hat. Was

endlich die Sorten des Härings betrift, so ist verordnet, daß die sogenannten Grobgesalzenen, welche zwischen Johannis und Jakobi gefangen werden, mit probiertem Salze gesalzen werden müssen. Feingesalzener Häring, heißt hier der, den man nach Johannis, Kreutzerhöhung ꝛc. fängt, und mit dem besten und feinsten Salze einlegt. Die ganzen Tonnen dürfen nicht aus weniger, als dreyzehn Dauben, und der Boden höchstens aus drey Stücken gemacht seyn. Die Dauben dürfen an den Enden nicht dicker, als einen halben Zoll, und im Bauche nicht über einen drittel Zoll dick seyn. Die holländischen Häringstonnen werden nach den Arten, die darinne enthalten sind, auf verschiedene Art gebrannt, und die Fische nach der verschiedenen Zeit ihres Fanges, Johannis - Jakobi- Batholomäi, oder Kreutzbrandhäringe genannt. Keine andern, als die vorgenannten dürfen eingepackt werden. Der Johannishäring bis Jakobi, den die Fischjäger übernehmen, wird verkauft und verschickt, um sogleich verspeist zu werden. Er wird mit grobem Salze eingelegt, und darf erst zehn Tage nach dem Empöckeln verkauft werden. Jakobibrand, das heißt, der nach Jakobi gefangen ist, wird hier aus vierzehn in zwölf Tonnen umgepackt, und durch den Probiermeister das Zeichen darauf gemacht. Er ist nur leicht auf der See gesalzen worden, und wird hernach am Lande mit Fleis von neuem gesalzen, gepackt ꝛc. damit er sich desto länger halte. Der Bartholomäibrand, so nach den 24. Aug. gefischt worden, wird mit dem Stadtwappen gezeichnet, und davon viel nach Kölln und den Rheingegenden verführt; daher dieser auch der kleine, oder köllnische Brand heißt. An dieses Zeichen nun hält man sich bis an den 17. Sept. Der Häring, welcher nach dieser Zeit gefangen ist, wird mit dem Stadtwappen, worüber eine Krone, gebrannt. Von dieser Gattung geht viel nach Rouen; weswegen es der große oder rouensche Brand genannt wird. Der Ilen- Maatjes- und Vollhäring wird in Holland nach Lasten zu so und so viel Gulden gehandelt; so auch der Tiefwasserhäring. Die zuvor erwähnten vier Brände aber gehen nach Pfund Vlämisch. Vor- oder Graßhäring heißt hier der, so zu frühe gefangen ist; diese Gattung darf nicht zu Markte gebracht

bracht werden. In Holland wird die gute oder schlechte Beschaffenheit der verschiedenen Sorten Häringe durch Puik, Wrack, und Wrackswrack, ausgedrückt. Durch die erstere Benennung versteht man gute und untadelhafte Waare; durch die zwoote solche, die mangelhaft ist, das heißt, wo in den Tonnen beschädigte, Ausschußhäringe, oder einige ohne Köpfe sich mit darunter befinden. Die schlechteste Sorte endlich nennt man Wracks-Wrack, und den Häring selbst Stank, welches so viel bedeuten soll, daß er nichts taugt, und nur von geringem Werthe ist. Jede von dieser Sorte hat wieder ihr besonders Unterscheidungszeichen. Zu Amsterdam wird auf den Häringstonnen das Stadtwapen eingebrannt; in Hamburg und an andern Orten werden noch mehr Umstände dabey gemacht. Uebrigens sind die Unterscheidungszeichen die nachfolgenden; wobey jedoch zu merken, daß der äußerste große Zirkel den Boden der Tonne anzeigt.

Maickens

Maickens-Wrack.

Maickens-Wracks-Wrack.

Vollhäring

Vollhärings-Wrack.

oder Wracks-Wrack.

Wenn gar nichts auf der Tonne steht, so ist Stankhäring darinne. Die Gesellschaft der Schonenfahrer pflegt beym hamburger Rathe, um diese Ziehung des vollen Zirkels anzusuchen; das ist eine hergebrachte Gewohnheit, und man nennt es den Zuzug. Das Ansuchen wird hernach, wenn zuvor zwo große zinnerne Schüsseln mit Häringen aufs Rathhaus gebracht worden sind, und die Waare für gut erkannt wird, gewähret; diese Tonne aber zum Geschenk vertheilt. Der Zuzug nun, welcher die guten und vollen Häringe anzeigt, siehet so:

Hierauf, nämlich nachdem der Zuzug erhalten worden, bezeichnet man mit diesem Zeichen:

den Vollhärings-Wrack,

Wracks-Wrack.

Stankhäring.

Der Brandhäring hat, wie schon gesagt, das Wapen der Stadt in Holland, wo er gepackt worden ist, auf den Tonnen eingebrannt,

braunt, nebst einem doppelten Zirkel; neben diesem wird in Hamburg noch ein zweyter gezogen, doch so, daß er jenen nicht berührt. Z. E. wie hier nachfolgt:

Die Häringsfischerey wird gegenwärtig in Holland am stärksten von den Einwohnern in Enkhuisen und aus de Nyp in Nordholland und an der Maas zu Vlaardingen, Maasluis ꝛc. getrieben. Großbrittannien schickt jetzt so viele Fahrzeuge wie Holland, auch zuweilen mehrere auf diese Fischerey aus; indessen kommen die englischen Häringe doch in Güte weder den holländischen noch den Ostfriesischen gleich. Ausser diesen erhält die Handlung auch noch viele fette oder große berger, drontheimische, aalburger und schottische Häringe. Von diesen letztern geht viel über Danzig nach Polen. Sie sind zwar groß, aber trocken, und kommen im Geschmack den holländ. lange nicht gleich, woran zum Theil die Behandlung beym Einsalzen, und das schlechte Holz, das zu den Gebinden genommen wird, Schuld haben mögen. Noch müssen wir erinnern, daß der Häring, wenn er frisch ist, grüner Häring, und wenn er gesalzen, Böckel- oder Pöckelhäring; der aber, so aus der See gebracht wird, neuer Häring heißt. Ferner, daß der Maickens zuerst kommt; dieser hat das zarteste Fleisch und nur kleine Eingeweide. Der Vollhäring hat den Bauch voll Roger oder Milch. Diese Gattung wird zu Hamburg und in andern Städten, wo sie aus Holland am ersten eintrift, umgepackt. Brandhäring ist von dem Vollen nicht sonderlich unterschieden, als etwa darinne, daß er später gefangen, und so dichte gepackt wird, daß er nicht erst umgelegt zu werden braucht, sondern ohne weiters verschickt werden kann.

Die gute oder schlechte Beschaffenheit dieser Waare erkennet man dadurch, wenn sie innwendig im Fleisch entweder schön weiß oder röthlich aussieht. Im erstern Fall ist der Häring frisch oder neu, im andern alt. Auch muß der gute Häring einen breiten, fetten und fleischigten Rücken haben, recht mürbe und süß von Geschmack seyn. Auf die Tonnen muß man fleißig Acht geben, daß solche ihre Lacke oder Salzsauce behalten; auch muß man die Waare den Winter über in lüftigen Oertern, den Sommer hindurch aber in reinlichen und kühlen Kellern auf-

aufbewahren. Uibrigens ist man nicht nur in Holland, sondern auch zu Hamburg, Lübeck ꝛc. auf die ersten neuen Häringe gar sehr begierig. Die Ventjaagers machen sich diese Gelegenheit auf alle Weise zu nutze, folgen den Busen in der See nach, und übernehmen aufs eiligste eine Portion von dem neuen Fange, und bringen solche mit größter Geschwindigkeit in die Städte zu Markte. Der nun das Glück hat, zuerst anzulangen, löset öfters für die Tonne mehrere hundert Gulden, und sieht sich für seine Mühe vielfach belohnt. Indessen dauert der Vortheil für die Häringsjäger nur bis gegen den 15 July. Nach dieser Zeit gehen überall die Preise der Häringe herunter, weil man sie in Menge zuführt. Aus Häringen wird auch viel Thran, vorzüglich zu Gothenburg in Schweden, in Bergen ꝛc. gemacht. Diesen gebrauchen die Gerbereyen. Unter allen verschiedenen Arten von Häringen, hält sich der holländische am längsten; die nordischen hingegen, und alle übrigen ohne Ausnahme, sind nicht so dauerhaft. Der Häring, welchen die Holländer nach Bartholomäi fangen, taugt nicht mehr zum Einsalzen; sie nehmen ihn entweder mit nach Hause und räuchern ihn, wo er dann unter dem Namen Strohbückling, weil er in Strohpacken gelegt ist, abgesetzt wird; oder sie verhandeln die Fische den Yarmouthern, die solche ebenfalls räuchern, und daraus die bekannten englischen Bücklinge machen. Die Einwohner zu Harderwyck sind in diesem Fache vorzüglich geschickt. Auch Kiel, Flensburg und Eckernforde in Holstein liefern eine Art geräucherter Bücklinge, die in Güte vorzüglich, und in Tonnen etwas größer als die Häringsfässer gepackt sind. Es geht von diesen eine Menge nach Hamburg, und wird von da wieder weiter nach andern Gegenden ausgeführt.

Der irländische Häring, besonders der, welcher zu Dublin und Yarmouth eingelegt wird, ist nicht viel geringer als die gute holländische Sorte, besonders wenn gutes Salz dazu genommen worden. Auch zu Waterfort, Limmerik und Gallwey wird jetzt viel eingesalzen. Die irländischen Tonnen sind beynahe von derselben Größe, wie die holländischen; aber in Ansehung der Bracke nimmt man es nicht so genau.

Frankreich unterscheidet seine gesalzenen Häringe in ha-

reng de marque, welches die vollkommenste Sorte; hareng de marque moyenne, die schon kleiner und geringer ausfällt; petite marque, ist noch schlechter, aber doch besser, als hareng de droguerie, so klein und unansehnlich, und darum auch nicht in Tonnen gepackt, sondern so verhandelt wird. Hareng soré ist der geräucherte. Die ersteren Sorten, die man auch hareng blanc heißt, werden nach Last von 12 Tonnen, die andern nach ganzen und halben Tonnen gehandelt. Die Ganzen halten 1020 Stück. Die französischen Häringe, so man vom ersten Fange, der im September an der Küste von Yarmouth geschieht, erhält, sind die besten; die andern aber sehr viel geringer.

Herlitzen, s. Kornelkirsche.

Hermelin, russisch Gornostai, eine Art Wiesel von der Größe eines Eichhörnchens, aber etwas länger, die im europäischen Norden, und in Amerika, vorzüglich in Sibirien und Kanada angetroffen wird. Das Thier hat im Sommer ein Fell, das ins gelbe oder röthlichte fällt; aber zu Winterszeit wird es schneeweiß. Die Spitze des Schwanzes ist schön schwarz. Archangel und St. Petersburg liefern von dieser Waare das meiste zur Handlung. Der größte Theil geht nach Lübeck, und durch den Sund; ein geringerer nach Holland, Portugall u. s. w. Die hiesigen Sorten sind: sibirische Hermelinfelle der Dächer zu zwölf bis dreyzehn Rubel. Ganz feine sibirische Hermeline, der Sack, worinnen hundert und sechzig Stück, fünf und sechzig, bis siebenzig Rubel. Hohe sibirische Hermelinfelle, der Dächer acht bis zehn Rubel. Dergleichen gemeinere Sorte, sechs Rubel. Zugerichtete Hermelinfelle, der Dächer neun bis zehn Rubel. Bekanntlich wird dieses Pelzwerk seiner Zartheit und ungemein schönen Farbe wegen gar sehr geschätzt, und ist eine Tracht großer Herren, wie denn die Churfürsten Herzoge und andere Fürstliche Personen, die Erzbischöffe und Bischöffe der römischen Kirche und andere hohe Personen ihre Mäntel und Hüte damit auszieren lassen. Man füttert und schlägt damit auch die Damenpelze aus, macht Muffe und dergl. daraus. In Frankreich lassen die vornehmsten Magistratspersonen ihre Ceremonienkleider damit füttern. Je weißer von Farbe, und je zarter von Haaren diese Waare ist,

ist, je höher schätzt man sie.

Hermitage, eine der feinsten Sorten der Vienne- und Rhoneweine, welche längs an dem Rhoneſluß zwischen Valence und Valvere gewonnen, und in Menge nach auswärts verführt werden. Sie sind roth von Farbe, sehr gesund und ihr Geschmack hat etwas den Myrthen ähnliches. Man zieht solche den Rhone herunter über Cette, oder auch von Beaune in Burgund. Sie werden nach Queues gehandelt. Zu Cette handelt man sie in Oxhöften.

Hermodactyli, s. Hermodatteln.

Hermodatteln, Hermodactyli, kommen von einer ausländischen Pflanze mit Lilienförmigen Blumen. Es sind knollichte Wurzeln, ungefähr in der Größe einer Kastanie, aber glatt, und in Gestalt eines Herzens oder Dreyecks. Man bringt sie aus Syrien und andern Gegenden des Morgenlandes über Livorno, Venedig und Marseille zum Handel. Die beßten müssen schon groß, vollkommen, dicht und schwer, auswendig röthlicht, von innen aber weiß, wohl frisch aber doch auch trocken seyn. Ihre medicinische Eigenschaft besteht darinne, daß sie den Schleim aus dem Körper führen, und das schädliche Gewässer von den Gliedern abziehen. Sie werden theils so, theils in Infusionen angewandt.

Herniaria, s. Bruchkraut.

Herriabadis, s. Chowtars.

Herzblümlein, s. Borragen.

Herzfreud, s. Borragen.

Herzblume, weiße, s. Edelleberkraut.

Herzgespann, Herzgespannkraut, Cardiaca officinalis, Leonurus cardiaca, eine sehr gemeine Pflanze, die außer der Viehzarney von wenigem Gebrauch ist, obschon sie keineswegs unter die unwirksamen gehört. Man sammlet die großen schwarzgrünen, runzlichen, dreytheiligen, nesselartigen, spitzeingeschnittenen und zackigten Wurzelblätter von den jungen Pflanzen, oder auch solchen, welche noch keine Stengel getrieben haben, auf wüsten vernachläßigten Stellen in den Dörfern und um die Vorstädte auf, wo die Pflanze im guten Grunde sich sehr stark vermehret, ohne die Stengel und Blüten, welche letztern die Bienen lieben. Die frischen Blätter haben einen den tauben stinkenden Nesseln etwas gleichen Geruch, und über-

aus bittern, unangenehmen Geſchmack. Das friſche und auch das trockene Kraut wird zum äußern Gebrauch in der Medicin angewandt.

Herztroſt, ſ. Meliſſe.

Heſſengarn, eine Art Garns, welche beſonders zu Elberfeld und an mehreren Orten im Bergiſchen verfertiget wird. Es giebt deſſen verſchiedene Sorten und Numern.

Heydenreich, Heyderich, ſ. wilder Meerrettig.

Hieracium, ſ. Habichtskraut.

Hildesheimiſche Leinwand, eine ordinäre Art deutſcher Leinen, welche in und um die Stadt Hildesheim verfertiget, hernach gebleicht, und von Hamburg und Bremen häufig nach der Fremde ausgeführt wird. Sie iſt in Stücken wie die bremer Linnen und hält fünf Viertel in die Breite.

Hilo retorcido, im Handel nach Spanien das Garn von Rennes in Bretagne oder fil rétors.

Hilza, eine Art weiſſer oſtindiſcher Baftas, die ſechs und dreyßig Cobidos lang und anderhalbe breit ſind. Die Holländer bringen ſie zu Markte.

Himbeer, Hindbeere, iſt die Frucht eines bekannten Strauchs, der in der Botanik den lateiniſchen Namen Rubus idaeus, führt. Hr. von Linnee ſetzt dieſen und den blauen Brombeerſtrauch in eine Klaſſe. Die rothen, wohlriechenden und angenehm ſchmeckenden Früchte werden, im Brach- oder Heumonat reif, und dann entweder friſch verſpeiſt, eingemacht, oder der Saft davon mit Zucker eingekocht, wodurch man eine ſehr geſunde Gallerte oder Julep, ſo vorzüglich kühlend und herzſtärkend iſt, erhält. Dieß iſt ein gutes Hausmittel, das in allen Arten von hitzigen Krankheiten treffliche Dienſte thut. Mit dieſem Safte wiſſen auch die Weinkünſtler ihren Weinen allerhand fremde Eigenſchaften mitzutheilen. Der Himbeereſſig iſt bekannt; er wird in der Wirthſchaft und in Arzeneyen häufig verbraucht.

Himmelſchlüſſel, ſiehe Schlüſſelblumen.

Hindläufte, ſ. Eichorien.

Hinſchkraut, Bergruhrkraut, Nagelkraut, Katzenpfötgen, weiſſe, rothe oder braune Engelblümgen, Frauenblumen, Tag- und Nachtblumen, Hiſpidula, pes cati, Gnaphalium Dioicum L., Aluropus, ein Gewächſe, das in unſern

unſern Heideländern, und in hohen trockenen Feldern, wie auch auf ſchlechten Waiden ſehr gemein iſt. Es ſtreicht mit dem kleinen faſerigen Wurzeln ſehr flach obenauf in der Dammerde zwiſchen Moos, feinem Graſe und Heidekraute, hat geſtreckte kriechende Steingel mit grünen unterwärts weiſſen, und etwas rauhen länglichten Blättern; es überzieht ganze Stellen, und treibt im Maymonat aufrechtſtehende Blumenſtiele. Kraut und Blumen ſind ohne Geruch, und werden mit einander unter den Kräutertheen und Bruſttränken, wie auch zur Viehartzney wider das Keuchen des Rindviehes angewandt.

Hippocras, ein mit Zucker, Zimmet und andern Gewürzen angemachter Wein, der hier und dort von den Weinſchenken verfertiget wird.

Hippocrepes, ſ. Hufeiſenkraut.

Hippoglofsum, ſ. Zapfenkraut.

Hippoſelinum, ſ. Liebſtöckel.

Hippolapathum, ſ. Mönchsrhabarber.

Hippopotamus, ſ. Wallroß.

Hircus, ſ. Bock.

Hirnkraut, ſ. Augentroſt.

Hirſch, cervus, ein wohlbekanntes Waldthier, von welchem inſonderheit die Häute und Geweihe zur Handlung gebracht werden. Die erſtern werden von den Weißgerbern gemeiniglich nach ſämiſcher Art zubereitet, und hernach zu Handſchuen, Hoſen und Reitkamiſölern verarbeitet. England, Frankreich und Holland, liefern hiervon eine große Menge zum Handel. England verſchickt ſehr viele hirſchlederne Handſchue. Frankreich, beſonders Niort in Niederpoitou liefert eine außerordentliche Menge zugerichteter Hirſchfelle, die zu allerhand Kleidungsſtücken, Hoſen, Reiterkoleten, Handſchuhen und dgl. verbraucht werden. Von Hirſchhörnern liefern Dännemark und Ungarn, große Quantitäten zur Handlung. Sie werden Centnerweiſe gehandelt. Von dieſem Thiere werden gar ſehr viel Stücke zu Arzneyen und andern Gebrauch in den Apotheken und Materialhandlungen gefunden. Man hat das geraſpelte Hirſchhorn, raſura cervi, gebrannte Hirſchhorn, ſo zum Poliren des Silbers dient, den Hirſchtalch und andere Artikel. Beym Einkauf der Hirſchhäute hat man ſich wohl vorzuſehen, daß ſie nicht etwa den ſehr gewöhnlichen Fehler an ſich haben.

haben. Sie sind nämlich zu gewissen Jahrszeiten der Beschädigung von Insekten unterworfen, welche sich darin festsetzen und das Gewebe zerstören. Die Haare von den Häuten werden zum Ausstopfen der Polster gebraucht.

Hirschbrunst, Hirschschwamm, boletus oder fungus cervinus, heißt man runde, schwarze und harte Schwämme, die auswendig wie Leder anzusehen, inwendig aber mit einem schwarzen Staube angefüllt sind. Ihren Ursprung wollen einige von den Hirschen herleiten, wie solches auch der Name zu erkennen giebt; es ist aber gewiß, daß man den Artikel auch an solchen Oertern findet, wo es keine solche Thiere giebt. Man braucht ihn übrigens in den Apotheken zum Färben der Schlagbalsame.

Hirschdost, s. Wasserdost.

Hirschgraß, s. Krähenfuß.

Hirschklee, unter diesem Namen sind in Apotheken und Materialhandlungen zweyerley Kräuter vorhanden. Das erstere, so auch Dostenkraut, Klettenkraut, Kunigundkraut, Alpkraut, lat. Eupatorium consolida aquatica, origanum palustre genannt wird, ist ein überwinterndes Kraut, das an sumpfigten Oertern wächst, rauhe Stengel und eine baarichte Wurzel hat. Die Blumen wachsen in Büschen beysammen. Diese samt den Blättern werden in der Arzney wider Fieber, Flüsse und Husten angewandt. Die andere Art, welche auch Wetterklee, trifolium odoratum heißt, wird in Wiesen und Gärten gebauet. Das Kraut und die Blumen werden in den Apotheken innerlich und auch äußerlich gebraucht. Wenn man das Kraut zwischen die Kleider legt, hält es die Motten ab.

Hirschkraut, s. Haarstrang.

Hirschpoley, s. Diptam.

Hirschzunge, Hirschzungenkraut, lingua cervina, Sclopendrium, Asplenium scolopendrium, unter diesen Namen kommen verschiedene Arten von Kräutern in den Apotheken vor. Die größere ist ein Kraut ohne Fruchtstengel, mit Blättern, die zungenförmig aussehen. Es hat keinen Geruch, und einen schwachen etwas herben Geschmack, und wird unter den Wundmitteln gebraucht. Von dieser Gattung hat man welches mit krausen, mit langen, wie auch mit gespaltenen Blättern. Das Kraut wird trocken geführt. Asplenium Ceterach, Milzkraut, klein Milzkraut, wächst besonders an schat-

ten-

tenreichen und sandigen Stellen, und hat dieselben Eigenschaften, als die Hirschzunge.

Hirse, Milium, sind kleine runde glänzende, weißgraue, gelbe oder auch schwarze Fruchtkörner, die ein weisses Mehl haben, und von ihren Hülsen durch das Stampfen gereiniget von den ältesten Zeiten her zur Speise genützt worden sind. Diese Feldfrucht wird bey uns in Deutschland allenthalben gebauet. Sie wächst am häufigsten in Schlesien, Mähren, Böhmen und Innerösterreich, vorzüglich in Kärnten, in welchem letztern Lande der Hirse in großer Menge gezeugt, und vom gemeinen Manne tagtäglich zur Speise gebraucht wird. Man nennt ihn da zu Lande Breun. Er giebt viel Mehl, quillt sehr auf, und ist eine gute Hausspeise für das Gesinde. Man hat dieser Frucht verschiedene Arten, worunter der zottige, so große Körner hat, der kolbichte oder Kolbenhirse, dessen Körner kleiner, aber doch wieder von zweyerley Sorte, nämlich schwarz, oder gelb sind. In Frankreich wird mit diesem Artikel ein ansehnlicher Handel getrieben. Man nimmt ihn da nicht nur zu Suppen und Brey sondern bäckt auch Brod daraus. In Spanien liefert besonders Bilbao vielen und guten Hirse. Von Moorhirse, Sagina, verschifft Italien die Menge. Man hat hier eine größere und kleinere Art. Die Körner der letztern werden unter das Mehl gemengt. Von dem Stroh der größern Gattung macht man Kehrbesen, von den Stengeln Strohmatten, und deckt auch hier und dort die Dächer damit. In den Apotheken wird der Hirse zu Decocten gebraucht. Meerhirse, Lithospermum, Milium Solis, auch Steinhirse, wächst gern an steinigten Orten, trägt vier Saamenkörner, die hart und glänzend sind, und an Gestalt den andern Hirsesorten gleichen. Diese Art wird in Apotheken zu Emulsionen angewandt. Indianische Hirse, Sorghum, kömmt von einem Schilfähnlichen Gewächse, hat Körner in Gestalt wie unser Hirse, aber größer, und wird in der Arzney, insonderheit wider die Ruhr gebraucht.

Hirtentasche, s. Täschelkraut.

Hirundinaria, s. Schwalbenwurz.

Hirundo, s. Schwalbe.

Hispaniola oder Espannola, eine von den Sorten Indigo, die in Südkarolina gezeugt

werden. Man heißt ſie da auch franzöſiſchen Indigo.

Hochheimer, eine der edelſten Gattung unter den Rheinweinen. Er iſt ganz und gar ohne Säure und ſehr wohlſchmeckend. Man führt ihn häufig nach England, Holland, den öſterreichiſchen Niederlanden und ſo weiter.

Hocquet, in Frankreich das kleine, oder der Ausſchuß vom Stockfiſch.

Hohlbeeren, ſ. Himbeeren.

Höllenſtein, lapis infernalis, Silbercorroſiv, ein Ezmittel, das aus feinem Silber, ſo in Scheidewaſſer aufgelöſt worden, und hernach in Chryſtallen angeſchoſſen iſt, verfertiget wird. Der gute Höllenſtein muß eine eiſenbraune Farbe haben, nicht feucht oder naß ſeyn, auch nicht leicht an der Luft ſchmelzen, wohl aber alsbald anbrennen, wenn man ihn nur ein wenig naß macht. Er iſt in Stücken eines kleinen Fingerslang und wird Unzenweiſe verkauft. Der Artikel ſoll von rechtswegen aus capellirtem Metall zubereitet werden, der alſo, welcher eine grünlichte Farbe hat, iſt zu verwerfen. Er wird in der Medicin als Ezmittel äußerlich angewandt.

Hollandas, ſind fünf bis ſieben Viertel breite flächſene Leinen, von gar herrlicher Bleiche, die häufig in dem öſterreichiſchen Flandern gewebt, und nach Spanien und Portugall ausgeführt werden. Man legt ſie wohl zwey bis dreymal auf die Bleiche, und ſie gelten auf der Stelle zwanzig bis vier und zwanzig Patards, die Elle.

Hollandillas, weiſſe oder auch verſchiedentlich gefärbte Leinen, die in Schleſien verfertiget, und in Menge nach Spanien ausgeführt werden. Sie ſind rollförmig zuſammengelegt, und in dunkelblaues Papier eingeſchlagen. Die Stücke halten zwanzig Ellen in die Länge und ſechs Viertel in die Breite.

Holländiſche Leinen, ſ. Leinwand.

Holländiſche Spitzen, ſ. pommerſche Kanten.

Holländiſche Tücher, ſind feine Sorten Tücher, aus ſpaniſcher, engliſcher und einländiſcher Wolle, die zu Leyden, in dem Lande an der Obermaas, in der Meyerey van den Boſch ꝛc. gemacht werden. Die Grade der Feine bey den holländiſchen Tüchern pflegt man durch Brüche auszudrücken, als z. E. Viertelfein, Halbfein, drey Viertelfein, vier Viertel oder

Ganz-

Ganzfein u. s. w. Sie sind 8, 9 bis 10 Viertel breit und dreyßig bis einige sechszig Ellen lang. Am Ende der Stücke ist das Zeichen der Fabrik und der Buchstabe L, als das Zeichen der Stadt Leyden eingewürkt. Die verschiedenen Sorten bestehen in sogenannten Drap pour homme, in Stücken von sechs und funfzig bis zwey und sechszig Ellen brabanter Maaß, und neun bis zehn Viertel breit. Hiervon gilt die Elle drey und einen viertel bis sechs und drey viertel Gulden. Drap pour Dame, ist neun bis zehn Viertel breit, und kostet gewöhnlich vier und einen viertel bis fünf drey viertel Gulden. Scharlach- und karmosinrothe Tücher zu Mänteln, acht, neun und zehn Viertel breit, fünf drey achtel, bis sechs drey viertel Gulden. Tücher auf englische Art zugerichtet, acht, neun, neun und ein halb, bis zehn Viertel breit, vier und einen viertel bis sechs Gulden. Blaue in der Wolle gefärbte Tücher, acht bis neun Viertel breit, in Stücken von sechs und dreyßig, bis acht und vierzig Ellen, vier und einen halben bis sechs und einen viertel Gulden. Grün, blau, Paille, Rubin, Pompadour und andere Farben, im Stück gefärbte Tücher, acht und neun Viertel breit, in Stücken von sechs und funfzig bis zwey und sechszig Ellen, vier und einen viertel, bis sechs und einen achtel Gulden. Kastortücher acht bis neun Viertel breit, sechs und einen halben bis sieben Gulden, m. o. w., die brabanter Elle. Leyden allein hat noch gegenwärtig zwanzig solcher Tuchfabriken, die eine große Menge dieser Waare nach Norden und Deutschland liefern. Die utrechter Tücher sind acht Viertel holländschen Maaßes breit; sie gelten sechs Gulden die Elle, und die schwarzen sind vorzüglich gesucht.

Holländisch raffinirte Zucker, s. Zucker.

Holspiegel, s. Spiegel.

Holunder, Holder, Flieder, Sambucus, ein ansehnlicher, dauerhafter Baum, oder eigentlicher Strauch, der schnell aufwächst, und 8, 10 bis 16 Fuß hoch wird. Er wächst fast allenthalben um die Dörfer herum, besonders in lockerm und schattigem Grunde, wird aber auch außerdem in Holzungen, Hecken und dergl. gefunden. Die weißgelblichen, angenehm riechenden Blumen kommen an den Spitzen der Aeste im May hervor, und bilden einen großen

und

und breiten Strauß. Die darauf folgenden Beeren, so im August oder September reifen, stehen auf röthlichen Stielen, sind schwärzlicht, und mit einem eben so färbenden Safte angefüllt. Diese werden der Gesundheit wegen von vielen Leuten zur Speise bereitet, oder man kocht den daraus gepreßten Saft zu einem Gesülze ein, das unter den Hausarzeneyen eine vorzügliche Stelle verdient, indem es eines der besten schweißtreibenden Mittel ist. Auch nehmen sie einige, um den blassen Landweinen eine dunklere Farbe zu geben. Die noch unreifen, grünen Beeren, können mit Eßig und Salzwasser eingemacht statt der Kapern dienen. Auch die Blüte des Holders wird gebacken, oder mit Milch abgekocht, für eine angenehme und gesunde Speise gehalten. Aus dem überaus festen Stammholze schneiden die Schuster ihre Pflöcke. Das Holz alter Stämme, so nach dem Trocknen weißgelb, hart und zäh ist, wird zu Einfassungen allerhand mathematischer Werkzeuge, zu Maaßstäben, Fischer-Knitt- und groben Filetnadeln und andern kleinen Drechslerwaaren gebraucht; auch nehmen solches die Kunsttischler nebst der Wurzel, der angenehmen Farbe wegen zum Auslegen. Ferner wird es b. y solchen kleinen Maschinen mit besonderm Nutzen gebraucht, wo die Spillen sehr schnell, heftig und lang herum laufen müssen, als wovon sonst andere Holzarten gar leicht in Brand zu gerathen pflegen. Ausser diesen Eigenschaften giebt das Gewächse auch den Vortheil, daß es gutes Reißholz zur Feurung liefert und seines Geschmackes wegen der Beschädigung vom Viehe nicht ausgesezt ist. Eine Abart davon ist der Berg-Traubenoder Hirschholder mit traubenförmiger Blüte und rothen Beeren; wie auch der Wasserholder und spanische oder Lilac, von welchen unter ihren Titeln das Nähere zu ersehen. Die Apotheker machen aus den verschiedenen Theilen dieses Gewächses allerhand Zubereitungen. Die gemeinen jungen Sprößlinge dienen zum Salat, erweichen ꝛc. Die Blätter führen ab, treiben Schweiß, und werden innerlich und äußerlich gebraucht. Die Hollunderschwämme, Spongiae Sambuci, auriculae Judae, werden gleichfalls in allerhand Zufällen mit Nutzen gebraucht.

Holwurz, s. Erdrauch und Osterlucey.

Holz, lignum, **Holzwaaren**, **Holzhandel**, sind von mannichfacher Beschaffenheit, so wie die Eigenschaften der Hölzer selbst verschieden, und machen wegen des allgemeinen Nutzens den sie gewähren, einen Hauptzweig des Kommerzes aus. Nach diesen Eigenschaften ist nun das Holz entweder **hart** oder **weich**, **stark** oder **schwach**, **gutspaltig** oder **schwerspaltig**; **ästig** und dgl. Es giebt Gattungen, die so schwer sind, daß sie im Wasser untersinken, z. E. Guajac, Ebenholz u. s. w. In Absicht auf den Gebrauch unterscheidet man das Holz in Bau- oder Zimmerholz, worunter vornämlich das Eichen- Erlen- Fichten- und Tannenholz verarbeitet wird. **Bauholz** heißt man, erstlich im weitern Verstande alles das Holz im Walde, welches zum Bauen kann gebraucht werden, das entweder nicht **gewaldrechtet**, folglich nur rohes unbehauenes Holz ist, wo man die Aeste nur davon abgehauen hat, und das zu Pfalwerk im Wasser, oder zu Brunnenröhren gebraucht werden soll. Oder es ist **gewaldrechtetes Holz**, welches schon im Walde, sobald es gefällt worden, mit der Art vierkantig aus dem groben behauen ist, so daß ihm nicht allein die Rinde, sondern auch der mehreste Splint abgenommen worden. Im engern Verstande aber nennt man alles das **Bauholz**, was zu Aufrichtung eines Gebäudes, zu Schwellen, Balken, Durchzügen, Riegeln, Brettern, Bohlen und Latten gebraucht wird. Die Fällung des Bauholzes, wenn es beständig und dauerhaft, aber nicht leicht wurmstichig, faul und anbrüchig werden soll, muß vom Anfange des Herbstmonats bis zu Anfang des Märzes geschehen. Auch muß man dahin sehen, daß es nicht bey naſſem Wetter gefällt werde, denn sonst wird das Holz, noch ehe es verzimmert worden, schon wurmstichig. Uibrigens geben die Bäume, welche gegen Morgen und Mitternacht stehen, das beste Bauholz. Ferner theilt man das Holz in **Nutzholz**, woraus von Tischlern, Drechslern, Stellmachern und andern allerhand Haus- und Ackergeräthe, Handwerkszeug und dgl. verfertiget werden. Von dieser Art sind Birken- Büchen- Elern- Eschen- Linden- Weiden- Ahorn- Aepfel- Birnen- Pflaumen- und mehrere Hölzer. Auch rechnet man dazu allerley ausländische Gattungen, als Oliven, Palmen, Cedern, E-

ben, Zitronen, Pomeranzen, Johannisbrod, Cypreſſen, Lorbeer, Gerberbäume u. ſ. w. Beym Brennholz, ſo zur Feurung beſtimmt iſt, hat man verſchiedene Arten, von welchen doch eine immer beſſer als die andere iſt. Das Haynbüchene, wie überhaupt alle Arten von Buchenholz ſind dazu vorzüglich gut; ſie geben eine helle Flamme, lang anhaltende Hitze, praßeln oder ſpringen nicht, und liefern harte, ſchwere, und im Feuer dauerhafte Kohlen. Das birkene Brennholz verdient die zweyte Stelle; es giebt eine gleiche, beſtändige und lebhafte Hitze. Erlenbrennholz beſitzt auch die gute Eigenſchaft, daß es weder viel platzt, noch raucht, daher es zum Brennen auf Kaminen beſonders gut taugt. Eſpenholz gehört ebenfalls zu den beſten Brennholzarten. Ferner, giebt es allerhand Färbehölzer, die zur Färberey gebraucht werden; hierunter ſind Blauholz, Braſilien-Rothholz, Gelbholz, Caliaturholz und mehrere aus- und innländiſche Sorten zu verſtehen. Endlich hat man auch Arzneyhölzer, die zu mancherley mediciniſchem Gebrauch angewandt werden; unter dieſen ſind das Guajac- Sandal- Culilaban- Camphor- Simarouba- Nephriticum- Schlangenholz und mehrere Arten, welche unter ihren eigenen Titeln vorkommen. Das Holz im Walde und in den Forſten wird eingetheilt in hohe Hölzer, die tief im Wald hinein ſich erſtrecken; in Vorhölzer, ſo an Aecker und Wieſen ſtoßen; in Hau- und Splitterholz, das zum Umſchlagen tauglich; und in Hayn- oder Hegeholz, das geſchont werden ſoll. Auch pflegt man alles Forſtholz in Laub- und Tangel- oder Nadelholz, auch Schwarzholz genannt, zu unterſcheiden. In die erſtere Klaſſe kömmt alles, was Blätter hat, z. B. Eichen, Buchen, Erlen und dergl.; in die andere aber, was Nadeln trägt, dergl. Fichten, Tannen ꝛc. Außerdem wird auch alles Holz in hartes, weiches, und Buſchholz eingetheilt. Zu dem erſtern rechnet man Eichen, Büchen, Ellern, Birken, Ahorn, Eibenbäume, Birn- Aepfel- Pflaum- und Wachholderbeerbäume. Zum andern Kiefern, Fichten, Tannen, Linden, Aſpen oder Eſpen, Kirſchbäume und Weiden. Endlich zum letzten, oder Buſchholze den Holder, die Haſelnußſträucher, das Stechlaub, den Pappelſtrauch, die Dornſträucher u. ſ. w. Endlich

lich unterscheidet man das Holz auch in Ober- oder Stammholz, das hoch und zu Hauptstämmen erwachsen; und in Unterholz, das unter dem Oberholze von Zeit zu Zeit gekapt oder abgehauen wird, daß es Stöcke bekömmt, welche Latten treiben. Dieses wird auch Schlagholz oder Lebendigholz genannt. Zu dieser Absicht dient bloß das Laubholz; das Tangelholz wächst nicht wieder, wenn es gekapt worden ist. Grün oder gesund Holz heißt man alles, was noch frisch ist, und keinen Schaden hat, Zapfstreug nennt man es, wenn es in Zapfen abzusterben beginnt; Abständigholz ist das, so auf dem Stamme verdorret; Lagerholz, so vom Winde umgeworfen, vom Wetter niedergeschlagen worden, oder sonst liegen geblieben ist. So unterscheidet man auch das Holz nach seiner Anwendung in unterschiedliche Arten: Bolenholz, heißt man das, aus welchem allerley Bolen und Bretter geschnitten werden; Zimmerholz, so zu Schwellen und Balken gebraucht wird; Spaarholz giebt Sparren und Riegelwerk; Faß- oder Klappholz, daraus werden Dauben, Pipen und Oxhöftstäbe ꝛc. verfertiget. Auch das Brennholz hat seine verschiedene Eintheilung: Klobenholz nennt man das, so in großen, runden und zersägten Klötzern aufgesetzt wird; Klafterholz, das in gespaltenen Scheitern von einer gewissen Länge nach Klaftern, Faden und Stößen verhandelt wird. Schockholz, verkauft man Schockweise. Reiß- oder Bundholz, Reißicht, wird buschweise zusammen gebunden, und nach Mandeln, Schocken, auch Hunderten verkauft: Flößholz ist das, welches auf dem Wasser in Flüsse oder Gräben zugeflößt wird: Lesholz das, so aus Spänen, Rinden, dürren Aesten und dergl. Abfällen besteht. Die schicklichste Zeit zum Holzfällen ist vom Anfange des Herbstes, um Aegidii bis in den halben Februar, besonders um den Tag Fabians und Sebastians, und im abnehmenden Mond, damit es nicht so leicht vom Wurmstich leide. Ehe es gefällt wird, soll der Stamm rund umher tief eingekerbt werden, und man ihn eine Weile so lassen, damit der Saft austriefe; indem die Erfahrung lehrt, das alles Holz das noch süßen Saft hat, und nicht ausgetrocknet worden, der Beschädigung von Würmern ausgesetzt ist. Auch dafür muß gesorgt

werden, daß das Holz wohl trocken sey, ehe es verarbeitet wird, weil es sich sonst leicht wirft, schwindet, Risse bekommt und dgl. Ein jedes Holz hat nun nach seiner Eigenschaft auch seine Bestimmung, und alles Holz ist nicht zu jeden Dingen brauchbar. Die Föhre und der Leerbaum sind zum Schiffsbau, zu schönen und dauerhaften Masten vorzüglich tauglich; die Eiche zu allen Arten von Nutz- und Zimmerholze, zu Bettstellen, Tannen, Tischen, Stühlen, Ackerwerkzeugen und dgl.; überdem geben die von Natur krum gewachsenen oder gebogenen Eichbäume die sogenannten Kniehölzer, welche von Schiffszimmerleuten sehr gesucht sind. Weil sich diese Holzart jedoch durch ihre eigene Schwere sehr leicht biegt, so ist es rathsamer, daß man sie eher in senkrechter Richtung, als zu Balken und Stützen gebrauche. Buchenholz zeigt sich besonders dauerhaft, wenn es ganz frisch unter Wasser kommt, daher es ein vorzügliches Werkholz für Schiffszimmerleute und Müller abgiebt. Die Aspe, oder weisse Pappelbaum giebt ein vorzügliches Holz für die Tischler, Drechsler und Bildhauer, zu belegten Arbeiten, Polier- und Lackierwaaren ꝛc. Eschenholz wird besonders von Wagnern und Stellmachern angewandt. Das von der Faulesche wird von Tischlern, Drechslern, Büchsenschäftern und dgl., wie auch zu allerhand Schrauben, Pressen, Formen und Werkzeugen, die eine große Festigkeit verlangen, gebraucht. Erlen und Buchen sind zu Grundpfälen in feuchtem Boden sehr gut, besonders soll das erstere Holz in solcher Lage fast unverweßlich seyn. Lindenholz wird weder zum Bauen, noch zur Feurung gebraucht, desto stärker aber von den Bildhauern, Modellirern, und Vergoldern, indem es sich gut beitzen, schnitzen und stechen läßt, auch sich weder verwirft, noch auch von den Würmern angegriffen wird. Ulmenholz, wird nach der Eiche und Föhre am stärksten bey Mühlen, Wöhren, Pumpen, Brunnenröhren und allerhand Wasserwerken gebraucht. Nußbaumholz ist zu feinen und schönen Fournirungen allerley Tischler- und Drechslerarbeiten, unter allem europäischen Nutzholze das gesuchteste. Kastanienholz wird bey uns zu Tischler- und Drechslerarbeiten angewandt, und in Italien und Frankreich zieht man es jedem andern

Bau-

Bauholze, bey Aufführung der Gebäude vor, weil es vom Wurmstich frey bleibt. Apfelbaumholz, so sehr hart und bräunlich von Farbe, giebt ein gar schönes, und zugleich leichtes Nutz- und Schirrholz, für allerhand Handwerker, Künstler und die Wirthschaft; insonderheit gebrauchen solches die Müller zu Kämmen der Räder, die Wagner zu Schlittenkufen und dgl. Das vom Birnbaume ist schwer, rothgelb, hart, und noch zäher als das vorige; es wird zu Druckerformen, Holzschnitten, Modellen, Vignetten und allerhand feinen Drechslerarbeiten genommen. Das recht ausgewachsene Stammholz des Pflaumenbaums wird von Tischlern und Ebenisten benutzt; aber es muß, wenn es in der freyen Luft gehörig ausdauern soll, fein langsam getrocknet werden. Das Holz des Mehlbaums, von Farbe röthlich weiß, läßt sich vorzüglich gut und glatt verarbeiten; es wird zu Wellbäumen, Mühlkämmen, Rädern, Walzen und dgl. gesucht. Das vom Elsebeerbaum, weißgelblich von Farbe, auch manchmal bräunlich, ist ungemein fest und hart, und hat die gute Eigenschaft, daß es sich weit weniger, als andere Holzarten verwirft; es wird von Kunsttischlern, Drechslern und Mechanikern sehr geschätzt.

Uebrigens ist der Holzhandel ein sehr ausgebreiteter Zweig des Kommerzes, und der gründliche Einsicht in dieses Fach, Kenntniß der verschiedenen Artikel, und ihre Tauglichkeit, wie auch ein ansehnliches Vermögen fodert. Die Holzhändler, besonders in den Seestädten, kaufen öfters ganze Wälder von den Gütherbesitzern, lassen hernach die Bäume auf ihre Kosten fällen, auf der Stelle zu Balken, Brettern, Krumm- und Zweyhölzern, Masten, Segelstangen, Stabholze und dgl. verarbeiten, worauf alles endlich an den Ort der Bestimmung geflößt oder verschifft wird. Da ein solches Gewerbe nicht Jedermanns Sache seyn kann, so läßt sich leicht abnehmen, daß, die sich darauf mit Fleis und Klugheit legen, desto mehr dabey zu verdienen im Stande sind.

Die Schifffahrt hat sich in neueren Zeiten erstaunlich vergrößert, dadurch ist der Verbrauch des Holzes zum Schiffbau sehr gestiegen, und alle Augenblicke geben die Ausrüstungen der landesherrlichen Seemacht, oder der Kauffahrtheyschiffe,

die Schiffbauerey und der Spekulationsgeist des Handelsmannes Anlaß zu großen und vortheilhaften Lieferungen und Verkäufen. Den stärksten Handel mit Holz treiben Rußland, Polen, Schweden, Dännemark, die Rheingegenden, Schlesien, die Mark Brandenburg und einige andere, und zwar nach England, Holland, den österreichischen Niederlanden, Frankreich, Spanien und Portugall. Die Oerter, welche sich mit diesem Gewerbe vorzüglich abgeben, sind: St. Petersburg, Riga, Reval, Narwa, Wiburg, Bergen, Drontheim, Christiania, Stockholm, Gothenburg, Danzig, Königsberg, Stetin, Elbing, Memel, Hamburg, Bremen und Lübeck. Schweden und Finnland liefern besonders Masten, Krummhölzer und föhrne Planken. Wiburg fichtene Dielen, besonders nach Holland und Frankreich. Danzig, Memel und Königsberg, fichtene Dielen und Planken, wie auch Masten, Spieren und dgl., eichene Planken und Faßholz. Riga, Masten, fichtene Balken, Bordillen u. s. w. Die Mark Brandenburg, Stab- und Pipenholz. Mit Stabholze treibt Hamburg einen überaus wichtigen Handel nach Frankreich, Spanien und Portugall, vorzüglich nach Bourdeaux, Nantes, Havre de grace, Mallaga, Barcellona und Oporto. Petersburg verschifft alle Jahre eine außerordentliche Menge Balken, Planken, Sparren, Spieren und dgl. nach England, Holland u. s. w. Der größte Markt für die Hozwaaren ist in England und Holland. Zu Amsterdam werden diese Artikel sehr verschieden gehandelt. Einige nämlich Stückweise, andere nach Palmen, nach dem Fuß- und Zollmaaß, nach Schock u. s. w. Z. E. Balken von Eichen- Tannen- und Fichtenholz werden nach Stück, und diese verhältnißmäßig nach ihrer Breite und Länge geschätzt. Dielen gehen da nach dem Hundert von 124, 126, 130, auch wohl 132 Stück. Pipen- und Tonnenstäbe handelt man zwar Schockweise, aber dennoch nach 122 Stück. Masten, Pfäle und kurze Masten, Juffers genannt, werden nach der Länge verkauft. Hamburg handelt die Tonnen- und Faßstäbe nach Tausend von 1200 Stück, und so auch das Bodenholz; die Craveelen aber nach Schock. Zu Danzig verkauft man die Pipen- und Tonnenstäbe nach dem großen Hundert von 48 Schock. Bourdeaux handelt die Dielen bey hundert

und sechs und zwanzig Stück, das Eichenholz nach Fuß, und die Pipen und Oxhöftstäbe bey sechszehnhundert und sechszehn Stück.

Im franz. Handel heißt man bois de construction, das Schiffsbauholz, bois pour la batisse, das gewöhnliche Holz zu Gebäuden; bois de chauffage, Brennholz; bois équarré, das Behauene, als Balken und dergl.; bois fendu, Stabholz; bois de sciage, das Holz, so der Länge nach mit der Säge geschnitten worden und wieder nach seiner Gestalt und Bestimmung unterschiedliche Beynamen führt, als Balken, Gegenlatten, Bohlen, Pfosten und dergl. wie denn überhaupt alles vierkantige und andere Holz, das unter 6 Zoll hält, hierunter verstanden wird; was über dieses Maaß hält, gehört unter Equarré. Bois en grume, ist das unbehauene Stammholz, das zu Pfälen und dgl. gebraucht wird. Bois d'echantillon, das Brennholz, welches in Stöße von gehörigem Maaß gesetzt wird. Bois blanc, heißt man leichte Holzarten, z. E. Birken, Eschen, Pappeln und dgl. Bois de Vosges, die eichenen Planken, welche in Lothringen an der Mosel und da herum verfertiget werden. Man schätzt sie im Handel für eben so gut als die holländische Waare. Bois de Marquetterie, das feine Holz zu eingelegten Arbeiten für die Tischler. Bois pour échalas, die Stäbe und Stöcke, die man in den Weinbergen, zu Unterstützung der Weinstöcke gebraucht. Diese werden nach Cent gehandelt. Unter dem Cent beym behauenen Zimmerholze versteht man ein Maaß von 172 Zoll in der Länge, oder ein Stück von 12 Fuß in die Länge und 6 Zoll breit und dick. Ein einziger Balken wird also zuweilen für 15 bis 20 Stück zu rechnen seyn. Das Zimmerholz wird 6, 9, 12, 15, 18, 21, 24, 27 und 30 Fuß lang gemacht. Sehr selten ist es über vier Klaftern und so auch wieder unter 6 Fuß lang. Uibrigens merke man, daß die Masten, Spieren und das Schiffsbauholz nicht allein verschifft werden können, sondern es müssen zum Stauen auch noch Fichten- oder Tannenplanken, und dergl. hinzugethan werden.

Holzmangold, s. Wintergrün, oder Pyrolenkraut.

Hohlwurzel, s. Osterluzey.

Honig, Mel, ein bekannter Saft, den die Bienen aus den Blüten und Kräutern verfertigen. Man hat davon zweyerley Sorten,

nämlich den weißen, der an der Sonne aus den Bienenkuchen von sich selbst ausgelaufen, und Jungfernhonig genannt wird; und den gelben, der über dem Feuer zerlassen, und hernach durch ein Sieb, oder durch einen leinwandenen Sack geläutert worden. Jener ist der beste. Er wird zu verschiedener Jahrszeit gesammelt, doch ist der, welchen die jungen Bienen im May ansetzen, der vorzüglichste. Die Gattung, die man im Sommer gewinnt, folgt der erstern in der Güte, aber Winterhonig ist der schlechteste. Heidehonig nennt man den, welchen die Bienen geben, die ihre Nahrung in den Heiden und Buchweitzenfeldern suchen. Diese Art Honig ist schwarzbrauner Farbe, und wird besonders im Lüneburgischen gewonnen; von solchen werden die berühmten Zeller Honigkuchen verfertiget. Aus Rußland wird vieler und guter Honig zum Handel gebracht, wie auch aus Polen, Litthauen, Ungarn ꝛc. Der ungarische Honig ist besser als der polnische; er wird mehrentheils von wilden Bienen, die sich in den hohlen Bäumen aufhalten, gewonnen. Es werden davon jährlich viele hundert Centner über Fiume und Bukari ausgeführt. Den polnischen Honig bringt man ungeläutert ungeseimt insonderheit oder nach Danzig, Breslau und Frankfurt an der Oder, wo er zum Theil wieder weiter verführt wird. Frankreich zieht seinen Honig aus verschiedenen Gegenden des Reichs; den weißen aus Languedok, Gätinois und Provence. Der vorzüglichste unter den weißen Sorten ist der von Narbonne, so um den Flecken Corbiere gesammelt wird. Aber es ist nicht aller aus diesem Orte, wenn er auch schon unter diesem Namen zu Markt gebracht wird. Er muß frisch, recht dick, von gewürzhaftem Geruch und lieblichem Geschmack seyn, wenn er ächt ist. Auch Landerneau in Bretagne führt viel von diesem Artikel nach Bayonne, Bourdeaux, Bilbao und Holland aus. Der gelbe französische Honig kömmt aus Champagne, Touraine, Normandie und Picardie. Den vorzüglichsten geben die beyden erstern Provinzen. Der Honig wird in Holland verschiedentlich gehandelt, je nachdem der Ort, wo er herkommt; doch meistens nach Tonnen und Oxhöft. Honig von Bourdeaux, nach Faß oder Tierçon mit 2 % Gutgewicht, eben soviel Rabat und 12 %

Tha-

Thara; der von Bremen, Hamburg oder Lüneburg nach Tonnen von 330 Pf. brutto. Holland führt überdieß viel Honig aus dem Piemonteſiſchen, von St. Malo, Bayonne, Landerneau und Morlaix ein und wieder aus. Auf den von Bayonne, Marſeille und aus den Häfen in Bretagne giebt man 20 ℔ Thara. Hamburg handelt den lüneburgiſchen Honig bey Tonnen von 336 Pfund. In den Nord- und Oſtländern von Europa, beſonders in Polen, Litthauen, Schweden, Ungarn ꝛc. wird aus Honig der Meth, ein ſchmackhafter Trank zubereitet, der, wenn er ſich gehörig abgelegen hat, dem Weine ziemlich ähnlich wird, aber leichter berauſcht. Eine der beſten Sorten iſt der ungariſche Kirſch- und Johannisbeermeth, der viele Liebhaber findet, und beſonders in Kleinpolen, Gallizien, Ludomirien, und ſelbſt in Wien häufig verbraucht wird. Auch zu Metz in Lothringen macht man Hydromel, oder Meth, der weit und breit Abgang findet. Aus Honig, Mehl und Gewürzen werden die berühmten nürnberger, thorner, ulmer, und mehrere Arten Pfeffer- oder Lebkuchen verfertiget. In den Apotheken wird der Honig, weil er erwärmt, trocknet und reiniget, innerlich und äußerlich gebraucht.

Honigklee, ſ. Melilotten.

Hoog-brion, eine Gattung der rothen Weine von Bourdeaux, die ſtark nach Holland ausgeführt wird.

Hooglandſe Wynen, im fr. Weinhandel dieſelbe Gattung weißer, wie auch rother Weine, die man zu Bourdeaux vin-de-haut, oder eigentlich de la haute Guyenne, aus Oberguyenne heißt. Sie werden nach Bariques von funfzig Veltes gehandelt, und inſonderheit nach den Niederlanden ausgeführt.

Hooglandſe Stomm, wieder eine beſondere Art der Weine, die uns Bourdeaux zum Handel liefert. Man rechnet darunter die ſüßen weiſſen Weine aus Guyenne, den Gaillac-of-haantjes, Muscat, Piccardan, rothen Cahors, Hermitage, Cote-rotie und Roquemaur.

Hopfen, Lupulus, Humulus, bey der Stadt- und Landwirthſchaft und auch in Apotheken wird hierdurch ſowohl die ganze Hopfentragende Pflanze, als auch deſſen Frucht insbeſondere verſtanden. Die letztere führt die Namen: Hopfe oder Hoppe, Hopfenblume oder Frucht-

hopferling, und wird von der zahmen weiblichen mit Fleiß angebauten Pflanze erhalten. Sie hat in verschiedenen Ländern und Gegenden, in und auſſer Deutſchland, als ein zur Braunahrung gehöriges Handelsprodukt gewiſſe, ſehr merkliche Vorzüge, die man an dem böhmiſchen, engliſchen, braunſchweigiſchen, märkiſchen, bayerſchen und nürnbergiſchen Hopfen nicht verkeñen kann. Zwar wächſt der Hopfen bey uns und in andern Ländern von ſelbſt, und hat ſeinen Standort an Hügeln, um die fruchtbaren Laubwälder, in Büſchen, Hecken, an Dämmen und Gräben, auch wohl in ſchlechterm Boden. Allein man achtet ihn theils wegen der ſehr dünnen kleinen Fruchttrauben, kleinen Früchte, und auch theils des wenigen guten gewürzhaften Hopfenmehls und Saamens halber, gegen den erſten ſehr wenig. Jener bringt eine gröſſere Menge von großen, ſchönen Früchten etwas frühzeitiger in dichten Traubenbüſcheln, welche ihr Mehl und ihren Saamen, als die kräftigſten Theile, nicht ſo geſchwind verlieren, als der wilde Hopfen, der wegen ſeines Grundes und der Lage ſpäter reif wird, auch zuweilen die rechte Vollkommenheit und Güte nicht erreicht. Die männliche, von der Fruchttragenden ganz verſchiedene Pflanze, wird in den Hopfengärten und Bergen nicht erhalten, ob es gleich nützlich ſeyn könnte, und man ſammlet die Frucht gegen das Ende des Auguſtmonats, bis den September hindurch. Man nimmt ſie recht getrocknet, und bewahrt ſie vor dem ſtarken Ausdünſten ſowohl, als vor der Erhitzung und dem Schimmel in beſondern Hopfenſäcken oder Kaſten.

Die überaus dauerhaften und beſtändigen Wurzelſtöcke vermehren ſich vor vielen andern Gewächſen durch kriechende Ausläufer außerordentlich, und bringen ſchon im Herbſte, in lockerm Grunde, eine beträchtliche Menge kleiner, dünner, knötrichter, rothbrauner, innwendig aber weiſſer Keime, die man Hopfenkeimchen nennt. Dieſe verlängern ſich in neun bis zwölf und mehr füßige ſteigende, viereckigte, harte, zähe, rauhe und kurzſtachliche Ranken, welche an ſehr hohen Stangen gezogen werden, um welche ſie ſich überaus feſte winden. Ihre Hauptblätter, welche an den Stengeln paarweiſe ſtehen, ſind hart, rauh, dunkelgrün, dreytheilig, und am Rande gezackt; die jungen und o-

bern

bern aber mehr Herzförmig. Sie fallen ab, und vergehen jährlich mit dem Ranken selbst. Der gebaute Hopfen ist zweierley, nämlich Früh- oder Augusthopfen, und Späth- oder Herbsthopfen. Der erstere läßt sich eher auskochen, als der andere. Guter Hopfen, der beym Bierbrauen gehörig Dienste thun soll, muß wohl reif, voller Saamen, dabey recht fett und klebricht seyn, und einen starken bittern Geruch von sich geben, wenn man sechs oder acht Köpfe in der Hand zusammen drückt. Man muß diesen Artikel, wenn man ihn aufbewahren will, an solche Oerter hinlegen, wo weder Luft noch Regen hinkommen, sonst verliert er von seiner Kraft. Auch soll er deswegen in Säcke von dichter Packleinwand sehr fest gepreßt werden. Unter dem böhmischen Hopfenarten ist besonders der sehr berühmt, welcher im Saazer Kreise gebaut wird. Man führt ihn sehr häufig aus. Der braunschweigische und märkische geht besonders nach Norden. Der sächsische, eilenburger ꝛc. nach dem Reiche u. s. w. In der Gegend um Nürnberg wird Hopfen gebaut, der dem böhmischen nichts nachgiebt, und stark verführt wird. Man zeugt ihn vorzüglich um Lauf, Hirschbruck und Altdorf. Diesen Hopfen übertrift noch derjenige, der bey dem eichstettischen Städtchen Spalt, in der dasigen Gegend, bey dem teutschordischen Marktflecken Absberg und zu Langenzenn, sämmtlich im Fürstenthum Ansbach belegen, gebaut, und bis nach Lyon und Marseille verführt wird. Ein gut aufbewahrter alter Hopfen ist übrigens gemeiniglich von besserm Geschmack, als der frische. In der Medicin werden die jungen Sprößlinge und auch der Saame vom Hopfen gebraucht. Der Artikel wird nach den Oertern, verschiedentlich gehandelt. An einigen nach dem Maaße, an andern nach dem Gewicht. In Holland kauft man den Hopfen nach Schiffspfund von dreyhundert Pfund, und eben so auch in den östreichischen Niederlanden. Zu Danzig nach Schiffspfund von 320 Pfund. Aller Hopfen, der in Holland zu Markte gebracht wird, muß von dazu angeordneten Leuten probirt werden, und durch verschiedene Mandate sind die Verfälschungen und überhaupt alle Schminkmittel und betrügliche Handgriffe bey dieser Waare aufs schärfste verboten worden. Zu Hamburg wird der englische Hopfen mit

acht

acht und zwanzig Pfund Thara auf den Sack, und 1/2 Procent Gutgewicht gehandelt.

Hordeum, ſ. Gerſte.

Hordeum galaticum, ſ. Reiß.

Horlitzen, ſ. Cornelkirſchen.

Horn, Hörner, cornua, bekanntlich ein hartes Gewächs, das vornämlich den wiederkäuenden Thieren an dem Kopfe wächſt. Die Hörner von Büffeln, Ochſen und Kühen, ſo wie auch von Hirſchen, Gemſen und Böcken kommen in großer Menge zum Handel, und werden von verſchiedenen Handwerkern zu allerhand Arbeiten verbraucht. Hirſchhorn kömmt theils in die Apotheken, und wird da zu allerhand Arzeneyen angewandt, theils machen die Goldſchmiede davon Meſſer- oder Gabelgriffe, Hirſchfängerhäfte und dgl. Büffel- Ochſen- und Kühhörner werden von Kammmachern, Drechslern u. ſ. w. verarbeitet. In manchen Orten, beſonders im römiſchen Reich, hat man die ſogenannten Hornrichter, welche das Horn erſt zerſchneiden, hernach über dem Feuer ausſtrecken, anöhlen, im warmen Waſſer weichen laſſen, ſolches hernach in die Klammern ſpannen, auf das Stockbrett richten, gerade zuſammenſchlagen, und auf dieſe Art den eigentlichen Kammmachern in die Hände arbeiten. Dieſe Leute ſind es, welche das Laternenhorn liefern, das hernach weit und breit verführt wird. Eine beſondere Art ſolcher Hornarbeiter ſtellen die ſogenannten Wild-ruff- und Horndreher vor, die man faſt nur allein in Nürnberg findet. Dieſe wiſſen nicht nur allerhand künſtliche Wald- und Jägerhörner aus den Ochſen- und Büffelhörnern zu verfertigen, ſondern ſie ſetzen auch allerhand Werkzeuge zuſammen, womit man den Ruff des wilden Geflügels und der vierfüßigen Thiere aufs natürlichſte nachahmen kann. Das Horn wird übrigens auch auf mancherley Weiſe gefärbt und zugerichtet; man macht hernach Knöpfe, Schreibzeuge, Pulverhörner, Doſen, Tobacksröhren und dgl. Sachen mehr daraus. Rußland und Polen führen eine große Menge Ochſen- Küh- Ziegenbock- und Ammonshörner aus. Ungarn außerordentlich viel Hirſchhörner u. ſ. w.

Hoſen, ſind bekannte Kleidungsſtücke von allerhand Zeugen und Tüchern für die Mannsperſonen. Von dieſen machen einige Sorten eigene Handlungsartikel

tel aus, und werden von den Seidenwaarenhändlern, und andern Kaufleuten geführt, z. E. die seidenen gestrickten, wie auch gewürkten Hosen, welche Genua und einige andere Oerter in Italien häufig nach Spanien und dessen Kolonien liefern, die stammetnen oder Rheinischgarn- und andern Hosen, die wir aus Holland erhalten u. dgl.

Hospitalwein, die beste Sorte der Garnachesweine in Aragonien. Sie wachsen bey Saragossa, Huescar und Carinena. Sie sind roth von Farbe und schwerer Art.

Hufeisen, bekanntlich das Beschläge der Pferde und anderer Lastthiere, die von den Grobschmieden, manchmal auch von den Eisenwerken geliefert und Hundertweise zur Handlung gebracht werden.

Hufeisenkraut, ferrum equinum, ein Kraut, das diesen Namen daher bekommen hat, weil seine Fruchthülsen aus Halbzirkeln bestehen, die den Hufeisen ähnlich sind. Es trägt papillionförmige Blumen und die Wurzel wird unter den Wundmitteln gebraucht.

Hühner beyderley Geschlechts, gallus, gallina, davon giebt es zahme und auch wilde, einheimische und ausländische Arten. Man hat Haushühner, Auerhühner, Perlhüner, Rebhühner, Birkhühner, Haselhühner u. s. w. Ihr Gebrauch in der Wirthschaft und Küche ist bekannt. In den Apotheken braucht man die Hühner zu Kraftsuppen, bedient sich des Fettes äußerlich zu Salben und dergl.

Hühnerbiß, Hühnerdarm, Vogelkraut, Alsine, morsus gallinae, ein Kraut mit fünf tief eingeschnittenen Blättern, und einer einfachen Fruchthülse. Es wird gern in fetten Boden auf den Aeckern und in Krautgärten angetroffen. Man braucht es bey Entzündungen von Wunden.

Hummer, s. Krebs.

Humums, glatte baumwollene ostindische Zeuge, die die dänisch asiatische Gesellschaft zu Markte bringt. Sie sind sechszehn bis siebzehn Ellen lang und zwey bis zwey und eine Achtelelle breit.

Hühnerkohl, Hühnerkraut, s. Quendel.

Hühnerwurzel, s. Tormentill.

Hund, canis, ein bekanntes Hausthier, von dem es vielerley Arten giebt. Zur Handlung kommen besonders

ders die russischen Hundsfelle, welche ein gutes Rauchwerk abgeben. Die randerschen oder dänischen Handschuhe werden ebenfalls aus den Häuten dieser Thiere verfertiget. Von Hunden kommen verschiedene Sachen in die Manufakturen und Apotheken. Die Haare werden zu groben Hüten verarbeitet. Das ausgeschmolzene Fett von unsern Hunden axungia, oder pinguedo canis, wird, so lange es frisch ist, in der Medicin und zwar äusserlich gebraucht. Sogar der weisse Hundskoth findet zu Pulvern ꝛc. seine Anwendung in den Apotheken, und beym Saffian bereiten wird aller Hundskoth als eine vorzügliche Beitze benutzt. Man bringt auch Alaungare Hundsfelle zum Handel, und verkauft solche nach Decher und Dutzenden. Das Hundshaar, welches man aus Dännemark erhält, ist entweder ganz weiß oder ganz schwarz. Beyde Sorten werden in Frankreich zu Leisten gewisser Tücher verwebt.

Hunderippe, Spitzwegerich, Plantago angustifolia major, ein Kraut, von dem Wurzel, Blätter und Saamen in Apotheken zu Wundtränken und andern Zubereitungen verbraucht werden.

Hundsblume, s. Pfaffenblatt.

Hundsgraß, Rechgraß, gramen caninum, Cynagrostis, eine Art wilden Grases, so hier und dort auf den Aeckern wächst, sich mit seinen Zweigen weit ausbreitet, und aus den Gelenken und Knoten immer neue Wurzeln treibt. Es hat kleine, etwas breite, und vorne zugespitzte, harte Blätter, und trägt weißliche Blumen. Der Saame und die Wurzel dienen zu Arzney.

Hundskirsche, s. Heckenkirsche.

Hundsmelde, Bingelkraut, brassica canina, mercurialis, ein Kraut, das bey uns in angebauten Feldern, in Weinbergen und dergleichen wächst, und fast den ganzen Sommer durch blühet. Es trägt männliche und weibliche Blumen. Die ersteren haben nur eine Aehre mit Mehlfächern. Das Kraut wird zum Erweichen in der Medicin gebraucht.

Hundsnägelein, s. Seifenkraut.

Hundsreb, s. Steinreb, weisser.

Hundszunge, cynoglossum, ein Kraut, von dem es unterschiedliche Arten giebt. Die kleinere nämlich,

lich, so nur zur Zierde in den Gärten gezogen wird, und die größere oder wilde, welche an Aeckern, Wegen und Zäunen von selbst wächst, und unter die Wundkräuter gerechnet wird. Sie hat breite wollichte Blätter, purpurrothe Blumen, und einen widerlichen Geruch. Sie trägt vier herzförmige anklebende Samen. Die Blumen, Blätter und Wurzeln werden ihrer stopfenden, und schmerzlindernden Eigenschaft wegen in der Medicin gebraucht.

Hungerkraut, s. Jesusblümlein.

Hurrial, s. Cafsas,

Huysdoek, in Holland, eine Gattung grober Hausleinen, welche insonderheit nach den Kolonien ausgeführt wird. Sie ist in ungleichen Stücken von vierzig bis funfzig Ellen, und wird Ellenweise verhandelt.

Huso, s. Hausen.

Hut, Hüte, sind entweder von Rohr, von Stroh, von Binsen, von Pappe, von Haaren, oder von Seide, Wolle und mancherley andern Dingen zusammengesetzt, und werden von den Hutmachern, deren es jetzt aller Orten giebt, häufig verfertiget. Die gemeinsten Hüte macht man aus Schaafwolle, Kälberhaaren, Kuh- und Hundehaaren, Tuchmacherflocken und dergl., und solche machen bey weitem die größte Menge aus. Die Mittelgattung wird aus Haasen- und Kaninchenhaar, rother und weisser peruanischer Schaafwolle, Vigognewolle, und verschiedenen feinern Sorten der inn- und ausländischen Wolle zubereitet. Endlich, die feinste und vorzüglichste macht man aus Biberhaar, nordamerikanischem Katzenhaar, und dgl. Auch die Abgänge bey den Seidenwürkern, die persische Wolle und ähnliche Dinge geben ein schickliches Material dazu ab. Die kürzeste Wolle ist für die Hutmacher die bequemste, daher suchen sie besonders die Wolle von Lämmern, auch die Halswolle von Schaafen und Hammeln dazu, und viele wollen der dänischen Wolle den Vorzug vor allen übrigen Arten einräumen. Ganz frische Haare kann der Hutfabrikant nicht verarbeiten; sie müssen nach Beschaffenheit ihrer Art ein Jahr auch wohl länger gelegen haben. Unter den Hüten, welche jetzt zum Handel gebracht werden, verdienen die englischen wegen ihrer Güte die erste Stelle. Diesen folgen die französischen und hernach die dänischen. Deutschland fehlt es zwar nicht an

Hutmachern und Hutfabriken, aber wenn man Wien, Hamburg, Hanau, Cassel, Döbeln in Sachsen, Erlangen und Berlin, davon ausnimmt, so liefern die übrigen Oerter alle nur Waare von mittelmäßiger Güte, die gegen die beste ausländische im Vergleich sehr viel verliert. Da die wesentliche Bestimmung eines Huts diese ist, den Kopf für Regen, für Kälte, oder auch für Sonnenstrahlen zu schützen, so folgt daraus, daß der der vollkommenste sey, der diesem Endzweck am nächsten kommt; besonders, wenn er auch noch leicht und sanft anzufühlen, und von schöner und dauerhafter Farbe ist. Die Hüte, welche in die wärmeren Länder, nach den Kolonien u. s. w. geschickt werden, bleiben mehrentheils weiß, und werden nicht gefärbt. Kastorhüte heißt man die besten und allerfeinsten Hüte, die aus lauter Biberhaar, nämlich zwey Drittel fetter Haare, und ein Drittel magerer, verfertiget sind. Paris liefert davon eine ausserordentliche Menge nach Spanien und seinen Kolonien. Sie sind von glatter Form, meist grau, und inwendig mit rothem, blauem, grünem oder violettem Atlas gefüttert. Halbe Kastorhüte sind aus Vigognewolle mit Biberhaar untermengt, zubereitet. Die sogenannten Vigogne, Dauphin, oder Loutres-Hüte, sind von englischem Kaninchenhaar und Vigognewolle. Caudebecs, Façon de Caudebec und vrais Caudebecs von Lammwolle, Kameelhaar und dgl.; sie werden zu Falaise, Dieppe, Bolbec und vorzüglich zu Rouen verfertiget. Bredahüte, sind graue Hüte von Schaafwolle, die nicht sonderlichen Abgang finden, weil sie nicht leicht genug im Gewicht ausfallen und kein gutes Ansehen haben. Von feinen Strohhüten oder florentiner Hüten schickt Toskana jährlich viele hundert Kisten zum Handel. In München werden dermalen ungemein leichte und feine Hüte aus einen Theil Weiden: oder Pappelbaumwolle und zwey Theilen Haasenhaaren verfertigt, die überaus dauerhaft und dabey wohlfeil sind. Herr Professor Herzer und Herr Banquier Dallarmi, besitzen die Fabrike dieser Hüte zu München.

Hüttenrauch, arsenicum, davon sind zweyerley Arten vorhanden; der natürliche wird in den Bergwerken in Oesterreich, Sachsen, Schlesien zu Reichenstein ꝛc. im Scherbenkobold ge-

gefunden; der durch Kunst gemachte aber durch Sublimation kunstmäßig gewonnen; dergleichen liefert z. E. die Giftshütte bey Geier in Sachsen und a. Von diesem letzteren Hüttenrauch hat man dreyerley Sorten. Der weisse Hüttenrauch besteht in weissen Stücken, welche auswendig mattweiß, ungefähr wie Kalk, inwendig aber wie weisses Glas anzusehen ist. Der gelbe Hüttenrauch, arsenicum flavum, ist äußerlich ebenfalls matt, inwendig aber von einer goldgelben Farbe, und glänzend wie Glas. Der rothe Arsenic, so auch Rauschgelb genannt wird, ist in dunkelrothen oder röthlichen Stücken und Kuchen, die man meistentheils aus Venedig und Holland zur Handlung bringt. Diese letztere Art wird bloß von Malern verbraucht. Die beyden andern finden in Glashütten, Färbereyen, Papiermühlen, Apotheken und dgl. ihre Anwendung. Sie sind ein heftig wirkendes Gift, das auch in sehr geringer Dosis dem Menschen tödlich ist. Das beste Gegenmittel ist das Laugensalz. Die Waare wird Centnerweise gehandelt, und aus den Niederlagen der Bergwaaren der verschiedenen Länder, z. E. von der k. k. Bergwerksprodukten-Verschleisdirektion ꝛc. gezogen.

Hiacint, Hyacinthus, ein Edelgestein, so von Farbe goldgelb, oder ins Gelbröthliche spielt, dabey mehr oder weniger durchsichtig ist, und einen schönen Glanz von sich giebt. Die feinsten erhält man aus Ostindien; die geringeren aus Sachsen, Böhmen, Schlesien u. s. w. Man macht auch unächte, die im Grunde blos ein gefärbtes Glas sind. Das kleine Guth von ächten Hiacinten gilt sechs bis acht Gulden, der Karat, und ein einziger Stein von diesem Gewicht vierzig bis funfzig Gulden.

Hyacinten, sind bekannte Zwiebelgewächse mit schönen wohlriechenden Blumen, die im Februar, May und April hervorkommen. Ihre Farbe ist weiß, blau oder Fleischfarben. Man hat einfache, deren Blumen nur 6 Blätter haben; doppelte mit 10 bis 12 Blättern, und gefüllte, welche aus einer stärkern, unbestimmten Anzahl von Blättern zusammengesetzt sind. Außerdem haben diese Blumen noch mancherley Namen und Eintheilung. Es giebt z. E. Strauß-Trauben-gestirnte, orientalische, indianische, breitblätterichte und mehrere Arten. Mit diesem Artikel wird in Hol-

land und England ein ziemlicher Handel getrieben. Die berühmteſten und theuerſten Zwiebeln ſind unter andern: Ducheſſe de Parme, Leuwendaal, Parrhelie ſolaire und dgl. Dieſe koſten funfzig bis ſechszig holländiſche Gulden das Stück.

Hydrargyrus, ſ. Queckſilber.

Hydromel, Hydromeli, ſ. Meth und Honig.

Hyosciamus, ſ. Bilſenkraut.

Hypericum, ſ. Johanniskraut.

Hypocistenſaft, ſuccus Hypocistidis, ein dicker ſchwarzer Saft, von herbem, zuſammenziehenden Geſchmack, der aus der ganz zerſtoßenen Paraſiten- oder Afterpflanze eines Wurzelſaugers von Cistus ladanifera und etlichen andern Gattungen der Gewächſe, vornämlich in Portugall, Spanien, Italien, Provence und Languedock und auf den griechiſchen Inſeln, in den weitläuftigen Ciſtusbüſchen im Frühlinge gepreßt, eingeſotten und ſcharf getrocknet wird. Das Gewächſe ſelbſt iſt unter dem Namen Thirſine, Hypoledon, oder Aſarum hypocistis, in der Botanik bekannt. Der beſte Saft muß recht dick, glänzendſchwarz, und von recht zuſammenziehender und anhaltender Kraft ſeyn, und ſich im Weingeiſt faſt ganz auflöſen. Er wird in der Medicin gebraucht. Man bringt auch einen falſchen, der von Tragopogon gewonnen wird, anſtatt des ächten zur Handlung, der zwar dieſem ähnlich ſieht, aber bey weitem ſeine Kräfte nicht beſitzt.

Hyſsopus, ſ. Iſop.

J.

Jacaranda, eine Art rothen Färbeholzes, welche von den Inſeln des grünen Vorgebürges und aus Braſilien zum Handel gebracht wird. Man erhält es von Liſſabon und Porto.

Jakſchweife, Büffelsſchweife, ſind die abgeſchnittenen Schwänze von den tangutiſchen Büffeln, die einem Pferdeſchweif ziemlich gleich kommen. Dieſe werden bey den aſiatiſchen Völkern ſehr geſucht; ſie haben Haare, die oft einer Elle lang ſind; ſolche werden von den Sineſen gefärbt, und als Quaſten auf ihren Sommerhüten getragen.

Jalapwurz, Jalappa oder Gialappa, eine getrocknete, in Scheiben oder halbrunde Stücke geſchnittene Wurzel, welche aus dem ſpaniſchen Amerika, wie auch von der canariſchen Inſel Madeira zur Handlung gebracht wird. Sie iſt aus-

wendig schwarzgrau, oder schwarzbraun, inwendig aber glänzendschwarz und harzig. Sie muß auch schwer, dicht und hart seyn, wenn sie vollkommen ist; die leichte und wurmstichige aber taugt nicht. Sie wird als Purgirmittel gar stark in der Medicin verbraucht. Man wendet sie auch in England, seitdem die Wasserbrenner und Brauer ihren Nutzen zur Bewerkstelligung der Gährung erfahren haben, sehr häufig zu dieser Absicht an. Die Waare wird aus Cadix verschrieben; kömmt in Suronen zum Handel, und man verkauft sie da nach hundert Pfund zu so und so viel Piastern. Man erhält sie auch schon gemahlener aus Holland; allein man kann sich auf ihre Güte schon nicht so verlassen, wie bey der in ganzen Stücken. Die Verfälscher mischen Bryonienwurzel oder wenigstens wurmstichige und verdorbene Jalappe darunter, wodurch einer an der Güte des Artikels viel verliert. Das Harz, welches in der Wurzel steckt, wird mit Weingeiste herausgezogen, verdickt, und in ringelförmigen Röhren, oder ähnlichen Formen zum Handel gebracht. Holland liefert uns das meiste unter dem Namen der Resina Jalappae, oder Magisterium Jalappae; dieses aber wird noch mehr als die Wurzel, verfälscht, weil es ein kostbarer Artikel ist; man mischt z. E. Süßholzsaft und andere ähnliche wohlfeilere Dinge darunter.

Jamavas, ostindische Taffente mit seidenen oder reichen Blumen, brodirt u. s. w., die die Franzosen nach Europa bringen. Sie sind fünf Achtel, fünf Sechstel bis sieben Achtel eines Stabs breit, und in Stücken von fünf bis 8 Stab.

Jambettes, heißt man in Frankreich eine geringere Sorte der Zobelpelze, die aus lauter solchen Stücken wie man von den Beinen abnimmt, zusammengesetzt werden. Diese sind besser als die Hals- und Bauchstücke, aber viel geringer als Rücken von Zobeln. Dieses Pelzwerk wird häufig nach der Türkey ausgeführt. Jambettes, heißt man auch die schlechten Zusammlege- oder Taschenmesser mit hölzernen Griffen, welche bey ganzen Fässern nach der Küste von Afrika gebracht werden.

Jamis, eigentlich toile à jamis, eine Art baumwollener Leinwand, welche die Franzosen über Aleppo aus der Levante holen.

Jannequin, oder Gennequin, im franz. levant. Handel eine Gattung des Baumwollen-

garns, ſo von Smyrna nach Marſeille gebracht wird. Sie iſt mehr grob als fein.

Japaniſche, oder ſchapaniſche Erde, Catechu, oder Catjoe, ein gummiartiger, hart ausgetrockneter Saft, von außen röthlichſchwarz, inwendig aber bräunlich, ſo anfangs auf der Zunge etwas herbe und anhaltend iſt, nachher aber ſüß und angenehm ſchmeckt. Man bringt dieſe Waare aus Japan, und die Holländer führen ſie zu. Es heißt, daß ſie aus der Arekafrucht, und der Rinde eines andern Baums zubereitet wird. Es giebt eine feine und auch eine geringere Sorte. Jene iſt rein, glänzend von Farbe, und zerſchmelzt auf der Zunge, ſobald man ſie nur darauf nimmt; dieſe hingegen iſt viel härter und unſauberer. Man braucht ſolche wegen ihrer anhaltenden Kräfte wider allerhand Uebel.

Japaniſche Kleider, Japoakleider, ganz ſeidene glatte, wie auch geblumte ſeidene Zeuge, die die holländiſch oſtindiſche Kompagnie nach Europa bringt. Sie gelten bey den öffentlichen Verkäufen nach Verhältniß ihrer Feine von vierzig bis hundert und zwanzig Gulden Bankgeld, das Stück.

Japaniſche Soja, eine Art ſehr ſtarken Araks oder Brantweins, welche die Holländer aus Japan zum Handel bringen. Es kommt davon auch, aber doch nur in kleinen Quantitäten zu den Auctionen in Europa. Dieſe Soja wird in Butellien verhandelt.

Japergonsi, eine Gattung oſtindiſcher Therindams mit goldenen Leiſtenbändern, die die Dänen aus Aſien nach Europa bringen. Sie kommen von Tranquebar; ſind ſechs bis ſieben und zwanzig kopenhagener Ellen lang, und eine Elle und fünf Achtel breit.

Japons, oſtindiſche Zeuge, welche die däniſch aſiatiſche Kompagnie liefert. Man bringt ſie von Paliacatte; ſie ſind vierzehn bis funfzehn Ellen lang und eine Elle und fünf Achtel nach kopenhagener Maaß breit. Es giebt feine und auch gröbere Sorten.

Jaretieres, Kniebänder von Zwirn, welche beſonders von Ambert und aus andern Gegenden in Auvergne häufig zum Handel gebracht werden. Sie ſind in Sortimenten von verſchiedenen Farben, und die Stücke halten funfzehn franz. Ellen. Die glatten und geſtreiften kommen in Rollen, wo immer vier Paar beyſammen ſind.

Jargons, pierre à jargon, eine

eine Art Steinchen von der Größe eines Nadelknopfes, die den Hyacinten ähnlich sind, und insonderheit von Puy in Velay oder Auvergne gebracht werden. Die Goldschmiede und Steinschneider verarbeiten sie in Menge zu Ringen, allerhand Geschmeiden, Schnallen, Uhrgehäusen, u. s. w. Wenn sie recht gefaßt werden, kann man sie schwer von den ächten Edelgesteinen unterscheiden, so einen schönen Glanz geben sie von sich.

Jasmin, Jesmin, Schasmin, Jasminum, ist ein Staudengewächs, das aus den wärmern Ländern, besonders aus Ostindien, dem Morgenlande und von den azorischen Inseln zu uns gekommen ist. Es wächst in Italien, Spanien und Portugall ꝛc. auf freyem Felde, bey uns aber nur in Gärten, und verlangt auch da viel Sonne, wenn es gehörig wachsen soll, und ist überhaupt ein zärtliches Gewächse. Die Blätter mancher Sorten sind gefiedert. Die Blumen bestehen aus einem Blatte; sind trichterförmig, und in fünf Theile getheilt. Es giebt verschiedene Sorten: der gemeine Jasmin mit weisser Blume wird seines lieblichen Geruchs wegen, mit Fleis fortgepflanzt. Der catalonische hat noch größere Blumen, die ungemein wohl riechen, und an der äußern Seite roth aussehen. Der gemeine gelbe Jasmin, giebt nur wenig Geruch. Der niedrige aber auch gelbe Jasmin, welcher Beeren trägt, riecht schon besser, kömmt aber späther, als jener, hervor. Der azorische Jasmin hat nur kleine Blumen, die aber einen sehr anmuthigen Geruch geben. Zur Handlung kömmt blos das aus den Blumen verfertigte Oehl, welches in der Medicin in vielerley Fällen angewandt wird. Die Parfumirer bedienen sich dieses Artikels, um allerhand Dinge damit wohlriechend zu machen. Man bringt es theils aus Provence, besonders von Aix und Graffe; theils aus Montpellier in Languedok und von Genua und Venedig. Weil es ein kostbarer Artikel ist, so ist er der Verfälschung ausgesetzt.

Jaspeada, im spanischen Handel, die graue, gleichsam marmorirte Koschenille; eigentlich eine Mittelgattung dieser Farbewaare.

Jaspis, ein undurchsichtiger, oft etwas durchsichtiger Stein von mancherley Farben, und Zeichnung, der im Morgenlande, in Italien, Frankreich, auch bey

uns in Deutschland hier und dort gefunden wird. Man hat schwarzen, braunen, gelben, grünen, rothen, einfärbigen, bunten, gefleckten, streifigen mit Buchstaben ähnlichen Bildern und Zeichnungen, mit Punkten und Adern, mit Linien nach verschiedenen Richtungen versehen, und s. w. Er wird bey uns in Schlesien, in Meissen, dem Vogtlande, Bayreuthischen, in Böhmen ꝛc. in großer Menge gebrochen. Man trift ihn in großen Stücken in der Erde liegen, woraus Bilder, Kamingesimse, Altarblätter, und dergl. Sachen verfertiget werden. Auch braucht man den Jaspis zu Uhrgehäusen, Tischplatten, Degen- und Messergriffen, Dosen und s. w. Floridajaspis wird in verschiedenen Gegenden der Pyrenäischen Gebürge gewonnen. Er hat diesen Namen wegen seiner blumenartigen Zeichnung. Man findet darunter Stücke, wo Thiere, Stücke und Theile von Gebäuden, Früchte, Landschaften und sogar menschliche Gestalten beynahe wie nach dem Leben vorgestellt sind. Diese Gattung wird besonders zu eingelegten Tischlerarbeiten verbraucht und man sucht sie auch in die Naturaliensammlungen.

Jauersche Schocke, eine Art Leinwand aus Schlesien, oder einfacher Platilles, in Stücken von acht und funfzig Breslauer Ellen, welche besonders nach Holland, Hamburg und Spanien verführt wird.

Ibenbaum, s. Eibenbaum.

Ichtyocolla, s. Hausenblase.

Idis, eine Art Glasperlen, oder Glascorallen, welche sowohl zu Murano im Venetianischen, als auch hier und dort in Frankreich verfertiget, und theils nach Afrika, theils nach Amerika verschickt werden. Sie haben einen gelben Grund und vier schwarze Streifen. Ihre Gestalt ist Cilinderförmig und sie halten etwa drey Linien im Durchmesser.

Jeannets, baumwollene, theils weisse, theils färbige oder gedruckte Zeuge, welche häufig zu Berlin, und in andern Städten der preußischen Länder verfertiget werden. Sie sind drey Viertel breit, und vierzig, bis vier und vierzig Berliner Ellen lang. Die engl. Jeannets sind eine halbe Yard breit, und dreißig Yards lang.

Jelängerjelieber, Hindschkraut, steigender Nachtschatten, Bittersüß, Alf- oder Alpranken, Mäuseholz,

eine

eine rankende, holzige aber schwammige Pflanze, die in feuchtem und schattigen Boden, um die Sümpfe, Landseen, Teiche und Flüsse, auch sogar in denselben hervorkommt, wo sie aus einer sehr beträchtlichen Tiefe über das Wasser heraus, und von oben herein wieder auf den Grund wächst, und sich mit ihren kriechenden Ranken und Wurzeln stark befestiget. Sonst findet sie sich an Dämmen, Gräben, Erlen- Weiden- und andern feuchten Gebüschen, welche sie allenthalben überziehet, im Sommer zwischen denselben ihre blauen Blumenbüschel und im September rothe Beeren bringt. Die ganze Pflanze hat einen widrigen Geruch, der aber in der Rinde der holzig gewordenen Theile stärker, auch dem Kopfe sehr beschwerlich ist, und des Geruchs und der Unannehmlichkeit halber zwischen dem Gartenschierling (Conium) und dem Mäusegeruche das Mittel hält; weßwegen sie die Jäger Mäuseholz nennen, und zu ihren Witterungen anwenden. Der Geschmack der Rinde, wie auch der Stiele, ist bitter, verändert sich aber unter währendem Kauen in einen unangenehm süßen. Die ganz grünen Blätter stehen an den obern Ranken den Blumenbüscheln gerade gegen über. Ihre Gestalt ist an den untern Reben insgemein herzförmig zugespizt, oberwärts hingegen sind sie etwas verschieden gestaltet, mehr eingeschnitten, abgetheilt, und gar dreytheilig. Zu Arzneygebrauch wendet man die obern getrockneten Stengel, und Blumenstiele (stipites) und die getrocknete Rinde von der Wurzel und den starken untern Ranken, (corticem) an. Die erstern haben auch bey der Vieharzney gegen den Husten und das Keuchen des Rindviehes und der Pferde ihren Nutzen.

Jenotten, s. Genette.

Jesus, oder Superroyal, eine gewisse Sorte des Papiers von Annonay, die sechs und zwanzig Zoll breit, neunzehn Zoll und sechs Linien hoch ist, und vierzig bis sechszig Pfund im Gewicht hält.

Jesusblümlein, Flockenblume, Jacea, viola tricolor, ein Kraut, das sowohl auf den Feldern, als auch in den Gärten wächst. Es hat eine kleine zasige Wurzel mit kleinen ästigen Stengeln, woran vielfärbige Blumen hervorkommen, die zwey violblaue, zwey weisse und ein gelbes Blättgen haben. Der kleine glänzende Saame folgt in dreyeckigen

Immenkraut, s. Timian.

Immergrün, s. Hauswurz.

Impatiens herba, s. Springkraut.

Imperatoria, s. Meisterwurz.

Imperial, s. Colombier.

Imperiale, ein auf Flanellart gewebter wollener Zeug, der insonderheit zu Rheims häufig verfertiget, und ausgeführt wird. Er ist fünf Achtel eines Stabs breit, und vierzig bis funfzig Stab lang. Auch nennt man so den nämlichen Zeug, der sonst Perpetuan, Perpetuel und Sempitern heißt. Imperiales oder eigentlicher toiles impériales, sind baumwollene auf Taftart gewebte Zeuge, die besonders zu Dornick in den österreichischen Niederlanden gewebt, und in großer Menge nach Spanien, Portugall und Italien verschickt werden. Sie sind fünf Achtel einer französischen Elle breit, aber in Stücken von ungleicher Länge, und grösstentheils gestreift. Die Languedocker Imperiales sind wollene auf Serscheart gewebte Zeuge, welche drey Viertel eines Stabs breit sind.

Indianisch Blatt, s. Folium indicum.

Indianische Feige, Opuntia, die Früchte selbst sind ihrer Form nach den Feigen ziemlich ähnlich; aber das Gewächse wird von den Kräuterkundigen zu den sogenannten Cereis gerechnet. Es wird mehr seines seltsamen Ansehens, als der besondern Schönheit wegen in unsern Gärten und Gewächshäusern gezogen. Die indianische Feige hat länglicht runde, dicke und stachlichte Blätter. An den Rändern dieser letztern kommen zuweilen gelbe Blumen hervor, die sich wie eine Rose ausbreiten; hierauf folgen rothe, und dem Geschmack nach herbe Früchte. Der Saft aus den frischen Blättern wird äusserlich in der Medicin gebraucht.

Indianischer Hirse, s. Hirse.

Indianische Kresse, gelber Ritterspurn, Acriviola, ein angenehmes Blumengewächs, dem man den Namen Kresse deswegen beygelegt hat, weil es im Geschmack der bekannten Gartenkresse gleicht. Es giebt sowohl einfache als auch gefüllte Sorten. Der unreife Saamen theilt den Brühen eine angenehme Säure mit.

Indianische oder malabarische Nüsse, Cadonüsse, sind Früchte von der Größe einer Muskatnuß, die ein Baum auf der Küste von Malabar liefert. Sie

Sie werden in Ostindien in der Medicin, und auch zum Färben des Garns und der Zeuge gebraucht. Sie haben einen herben, zusammenziehenden Geschmack, der aber zuletzt nicht unangenehm, sondern dem Süßholze gleicht.

Indianischer Pfeffer, s. spanischer Pfeffer.

Indianische Vogelnester, s. Vogelnester.

Indienne, im französischen Handel die gedruckten und gemalten Kattune und Zitze, so theils in Ostindien, theils hier und dort in Europa, besonders in Holland, England, Sachsen, der Schweitz, Augsburg, zu Beauvais in Ile de France, Ryssel ꝛc. verfertiget werden. Ihr Gebrauch ist bekannt. Auch nennt man im Handel Indiennes, die Orangeleinen, welche in Languedock verfertiget werden, und ihrer Güte wegen starken Absatz finden.

Indig, Indigo, kömmt von einer indianischen Pflanze, deren Wurzel drey bis vier Strich im Durchschnitte, und über einen Fuß in der Länge beträgt, dabey einen unsrer Petersilie ähnlichen Geruch hat. Aus dieser Wurzel entspringt ein einziger Halm, der ungefähr so dick ist, als sie selbst, und etwa zwey Schuh hoch wird. Er ist gerade, hart und fast holzich; hat auch eine Rinde, die aber leicht aufplatzt; untenher siehet er aschgrau, in der Mitte grün, und am obersten Ende röthlich aus; inwendig ist kein Mark zu sehen. Die Blätter, welche je zwey und zwey um den Stengel herum stehen, sind eyförmig, glatt, sanft anzufühlen, oberhalb mit Streifen, unterhalb von dunkelgrüner Farbe, und hängen an sehr kurzen Stielen. Ungefähr vom dritten Theile des Stammes an bis gegen das Ende siehet man Aehren, daran zwölf bis funfzehn kleine Blumen hängen, die keinen Geruch von sich geben. Der Staubbehälter, so sich in der Mitte jeder Blume befindet, verwandelt sich hernach in eine Hülse, worinne der Same enthalten ist. Die Indigpflanze verlangt einen fetten, ebenen und wohl geackerten Boden, der dabey nicht trocken gehalten werden darf. Man säet den Samen, der an Farbe und Gestalt dem Schießpulver gleicht, in kleine Furchen, einen Schuhweit von einander entfernt. Man kann ihn zwar in jeder Jahrszeit säen, doch geschieht es am gewöhnlichsten im Frühling, weil alsdann die Feuchtigkeit, die der Erdboden besitzt, der

Pflan-

Hülsen. Man hat davon unterschiedliche Sorten. Die Blumen werden in den Apotheken gebraucht.

Igel, Erinaceus, Echinus, ein bekanntes Thier, das mit einer stachlichten Haut versehen, und auch, weil es der Luft auf eine Weile entbehren kann, sowohl in als ausser dem Wasser seine Nahrung sucht. Den Winter über hält es sich in hohlen Bäumen auf, frist Mäuse, welsche Nüsse und allerhand Obst. Es giebt zweyerley Arten dieser Thiere. Eine hat den Rüssel wie ein Schwein, daher sie den Namen Sau- oder Schweinigel führt; die andere, so ein Maul wie die Hunde hat, heißt der Hundsigel. In den Apotheken werden verschiedene Theile von diesem Thiere gebraucht, insonderheit die Leber und das Fett.

Igelkletten, s. Kletten.

Igelkolben, s. Stechapfel.

Igelkraut, s. Benedictenwurz.

Igelstein, Stachelschweinstein, Piedra del puerco, lapis histricinus, lapis porcinus, lapis Hystricis, ein blättriges, erdig-klebriges Gallenprodukt, das aus Ost- und Westindien, insonderheit von Malacca und der Insel Zeylon zum Handel gebracht wird. Der von Malacca, der für den kräftigsten gehalten wird, und auch in einem höhern Preise stehet, ist dem Zeyloniſchen an der bald runden, bald etwas eyförmigen auf beyden Seiten etwas plattgedrückten Gestalt gleich. Der Geruch fehlt in beyden; der Geschmack aber ist bald erträglich bitter, bald recht durchdringend bitter und scharf. Die Größe ist verschieden, die Steine halten ein Loth, anderthalb Loth, auch wohl noch darüber im Gewicht. Die Farbe gleicht dem Horne, und fällt in ein vermischtes rothbraun. Die äussere Fläche des Malacciſchen Steins ist glänzend, und läßt sich, wenn er naß gemacht wird, etwas klebrig-seifenartig anfühlen. Der Zeyloniſche Gallenstein ist etwas größer, dichter und schwerer; er hält im Gewicht anderthalb Loth, 2 bis 3 Loth, hat eine etwas schuppige Oberfläche, dabey das Ansehn, die Farbe, und etwas weiche, schmierige Consistenz eines schwärzlichen eingetrockneten Saftes, klebt an den Fingern, und macht sie eben so bitter, als das Wasser. Er wird hin und wieder in Gold eingefasset und an einer dergleichen feinen Kette befestiget aufbehalten, damit man ihn bequemer

in

in Wein oder Wasser hängen und wieder herausziehen kann, wenn er von seinem Gewichte nicht bald zuviel verlieren soll. Man schreibt diesen Steinen, besonders in Indien, gar herrliche Kräfte zu, weswegen sie da von den Holländern sehr theuer verhandelt werden. Man bringt den Artikel auch von der Insel Borneo und aus Brasilien.

Ignatiusbohnen, Igasur Indorum, nux vomica legitima, fabae Ignatii, sind eigentlich Körner und nicht Bohnen, in der Größe einer kleinen Muskatnuß, von länglicht runder Gestalt, auswendig mit einem silberfarbnen Häutgen umgeben; inwendig aber gelbbraun. Man findet solche an einem windenden Gewächse oder einer Melonartigen Frucht Catalongay oder Cantara, die zwanzig bis vier und zwanzig solcher Körner enthält, und besonders auf den philippinischen Inseln und in Ostindien wächst. Sie sind im vorigen Jahrhundert bey uns bekannt gemacht worden; man hat sie aber doch bisher nur noch sehr unvollkommen beschrieben. Unsere besten Naturkundigen und Aerzte halten sie für ein sehr heftig wirkendes Mittel, das eine vorzüglich reizende, verdünnende, auflösende, reinigende und bewegende Kraft erweiset, und besonders die Blutmasse in die stärkste Bewegung setzt, aber auch zugleich Kopfschmerzen, Schwindel, Betäubung Brechen und Reißen im Leibe verursacht. Auch in der Viehseuche wird der Artikel gebraucht.

Ilse, s. Alose.

Iltis, Viverra, Putorius, französisch Fouine, rußisch Chori, ein kleines Raubthier, das dem Wiesel ziemlich ähnlich, jedoch etwas größer ist, und besonders den jungen Tauben, Hühnern und Eyern nachgeht. Das Fell von diesen Thieren wird zwar von Kirschnern gebraucht, man schätzt es aber weniger, als das Marderfell. Die Türkey, insonderheit Natolien, liefert eine sehr feine und kostbare Sorte dieser Felle, welche ganz schwarz von Haaren, und sich weich wie Seide anfühlen läßt. Sie wird in den Morgenländern zu Pelzwerk gar sehr gesucht. Auch Nordamerika, vornämlich Canada, liefert dreyerley Gattungen dieses Artikels, die in gemeine, Vison, und stinkende unterschieden werden. Die nordamerikanischen Iltisfelle sind braun von Haaren, und auch viel feiner, als die europäischen.

Imme, s. Honig.

Immenkraut, s. Timian.

Immergrün, s. Hauswurz.

Impatiens herba, s. Springkraut.

Imperatoria, s. Meisterwurz.

Imperial, s. Colombier.

Imperiale, ein auf Flanellart gewebter wollener Zeug, der insonderheit zu Rheims häufig verfertiget, und ausgeführt wird. Er ist fünf Achtel eines Stabs breit, und vierzig bis funfzig Stab lang. Auch nennt man so den nämlichen Zeug, der sonst Perpetuan, Perpetuel und Sempitern heißt. Imperiales oder eigentlicher toiles impériales, sind baumwollene auf Taftart gewebte Zeuge, die besonders zu Dornick in den österreichischen Niederlanden gewebt, und in großer Menge nach Spanien, Portugall und Italien verschickt werden. Sie sind fünf Achtel einer französischen Elle breit, aber in Stücken von ungleicher Länge, und größtentheils gestreift. Die Languedocker Imperiales sind wollene auf Serscheart gewebte Zeuge, welche drey Viertel eines Stabs breit sind.

Indianisch Blatt, s. Folium indicum.

Indianische Feige, Opuntia, die Früchte selbst sind ihrer Form nach den Feigen ziemlich ähnlich; aber das Gewächse wird von den Kräuterkundigen zu den sogenannten Cereis gerechnet. Es wird mehr seines seltsamen Ansehens, als der besondern Schönheit wegen in unsern Gärten und Gewächshäusern gezogen. Die indianische Feige hat länglicht runde, dicke und stachlichte Blätter. An den Rändern dieser letztern kommen zuweilen gelbe Blumen hervor, die sich wie eine Rose ausbreiten; hierauf folgen rothe, und dem Geschmack nach herbe Früchte. Der Saft aus den frischen Blättern wird äusserlich in der Medicin gebraucht.

Indianischer Hirse, s. Hirse.

Indianische Kresse, gelber Ritterspurn, Aciviola, ein angenehmes Blumengewächs, dem man den Namen Kresse deswegen beygelegt hat, weil es im Geschmack der bekannten Gartenkresse gleicht. Es giebt sowohl einfache als auch gefüllte Sorten. Der unreife Saamen theilt den Brühen eine angenehme Säure mit.

Indianische oder malabarische Nüsse, Cadounüsse, sind Früchte von der Größe einer Muskatnuß, die ein Baum auf der Küste von Malabar liefert.

Sie

Sie werden in Ostindien in der Medicin, und auch zum Färben des Garns und der Zeuge gebraucht. Sie haben einen herben, zusammenziehenden Geschmack, der aber zuletzt nicht unangenehm, sondern dem Süßholze gleicht.

Indianischer Pfeffer, s. spanischer Pfeffer.

Indianische Vogelnester, s. Vogelnester.

Indienne, im französischen Handel die gedruckten und gemalten Kattune und Zitze, so theils in Ostindien, theils hier und dort in Europa, besonders in Holland, England, Sachsen, der Schweitz, Augsburg, zu Beauvais in Ile de France, Ryssel ꝛc. verfertiget werden. Ihr Gebrauch ist bekannt. Auch nennt man im Handel Indiennes, die Orangeleinen, welche in Languedock verfertiget werden, und ihrer Güte wegen starken Absatz finden.

Indig, Indigo, kömmt von einer indianischen Pflanze, deren Wurzel drey bis vier Strich im Durchschnitte, und über einen Fuß in der Länge beträgt, dabey einen unsrer Petersilie ähnlichen Geruch hat. Aus dieser Wurzel entspringt ein einziger Halm, der ungefähr so dick ist, als sie selbst, und etwa zwey Schuh hoch wird. Er ist gerade, hart und fast holzich; hat auch eine Rinde, die aber leicht aufplatzt; untenher siehet er aschgrau, in der Mitte grün, und am obersten Ende röthlich aus; inwendig ist kein Mark zu sehen. Die Blätter, welche je zwey und zwey um den Stengel herum stehen, sind eyförmig, glatt, sanft anzufühlen, oberhalb mit Streifen, unterhalb von dunkelgrüner Farbe, und hängen an sehr kurzen Stielen. Ungefähr vom dritten Theile des Stammes an bis gegen das Ende siehet man Aehren, daran zwölf bis funfzehn kleine Blumen hängen, die keinen Geruch von sich geben. Der Staubbehälter, so sich in der Mitte jeder Blume befindet, verwandelt sich hernach in eine Hülse, worinne der Same enthalten ist. Die Indigpflanze verlangt einen fetten, ebenen und wohl geackerten Boden, der dabey nicht trocken gehalten werden darf. Man säet den Samen, der an Farbe und Gestalt dem Schießpulver gleicht, in kleine Furchen, einen Schuhweit von einander entfernt. Man kann ihn zwar in jeder Jahrszeit säen, doch geschieht es am gewöhnlichsten im Frühling, weil alsdann die Feuchtigkeit, die der Erdboden besitzt, der

Pflan-

Pflanze vorzüglich zu Statten kommt. In zwey Monaten hat dieselbe ihre völlige Reife erlangt. Nun schneiden sie die Leute mit Winzermessern ab, und wiederholen dieses alle sechs Wochen, wenn das Wetter nur etwas regnicht ist. Die Pflanzen halten sich jedoch nicht über ein paar Jahre, sondern arten nach dieser Zeit aus. Die Anbauer reissen sie dann aus und säen wieder frischen Samen. Man unterscheidet sowohl in Amerika als auch in Westindien auf den Inseln allen Indigo in zwey Hauptgattungen, nämlich in ächte und unächte. Jene, theils wegen ihrer bessern Güte, theils aus der Ursache, weil sie mehr Farbe ausgiebt, ist viel theurer, als die andere; indessen ist doch mehr Vortheil beym Anbau der unächten, weil sie weit stärker ins Gewicht fällt. Man findet aber eher Boden, der sich für die bessere Art schickt, als für die schlechtere; denn diese verlangt durchaus Feuchtigkeit. Die eine und die andere Art sind vielerley Unfällen auf dem Felde ausgesetzt, wodurch öfters der beste Anschein zu einer reichlichen Sammlung vernichtet wird. Sehr oft verdorren die Pflanzen, oder fallen durch die Stiche gewisser Insekten um, welche letztern hier sehr gemein sind. Ja manchmal werden die Blätter, von welchen der ganze Werth der Pflanze abhängt, in Zeit von 24. Stunden von Raupen völlig aufgezehrt. Dieser letztere Fall findet nur gar zu oft Statt; er hat zu dem Sprichworte Gelegenheit gegeben: daß ein Indigopflanzer reich zu Bette gehen, und doch äußerst arm wieder aufstehen könne. Das Produkt muß auch sehr behutsam gesammelt werden, weil sonst der Staub, der an den Blättern hängt, abfallen würde. Man legt es hernach in eine große Wanne mit Wasser, so entsteht eine Gährung, die binnen 24. Stunden den erfoderlichen Grad erreicht. Wenn das geschehen ist, läßt man das Wasser durch einen Hahn in eine andere Wanne ablaufen, die die Schlagwanne genannt wird. Man reiniget hierauf die erstern oder Weichwannen, legt wieder neue Pflanzen ein, und setzt so die Arbeit ununterbrochen fort. Das Wasser, welches nun in die Schlagwanne gelaufen, ist mit einer sehr feinen Erde geschwängert, die den Satz oder das blaue Wesen ausmacht, darum es eigentlich zu thun ist; aber es mus noch von dem unnützen

nützen Bodensatze geschieden werden, den die Pflanze bey sich führt, sonst würde die Farbe sich nicht zu Boden legen, sondern oben auf schwimmen. Um das nun zu bewerkstelligen, rührt man das Wasser mit Gewalt, und bedient sich in dieser Absicht hölzerner Eymer, die große Löcher haben, und an langen Stielen befestiget sind. Aber auch hier muß man behutsam verfahren. Wollte man zu zeitig mit dem Schlagen aufhören, so gienge der Theil von der Farbe verlohren, der sich noch nicht von dem Satze abgesondert hat. Thäte man aber das Gegentheil, und führe noch immer fort zu schlagen, nachdem bereits die Scheidung vor sich gegangen wäre, so würden sich die Theile wieder zusammengeben, und eine neue Verbindung Statt finden. Ja, das Salz brächte durch das nochmalige Wirken auf diesen Satz, eine neue Gährung herfür, durch die die Farbematerie verdorben und schwarz werden würde. Diese letztere Art heißt man verbrannten Indigo oder gefeuerten, franz. indigo cuivré, und ist die geringste und wohlfeilste. Die Arbeiter wissen jenen Umstand dadurch zu verhüten, daß sie auf jede Veränderung der Materie unaufhörlich Acht geben, und von Zeit zu Zeit ein wenig mit einem reinen Gefäße abschöpfen. Merken sie nun, daß die Farbetheilchen sich nach und nach vereinigen und von der übrigen flüßigen Materie scheiden, so halten sie mit der Bewegung ein, um dem blauen Salze Zeit zu lassen, daß sich dieser zu Boden legen kann. Wenn die blaue Materie, die sich auf den Grund gesetzt hat, wie ein Brey geworden ist, so öfnen sie die Hähne und lassen die Materie in die Setzwanne ablaufen. Nachdem nun hier viel überflüßiges Wasser abgeschieden worden, läßt man den Satz in Filtrirsäcke laufen, wo er vollends auströpfelt. Ist auch das geschehen, so bringt man die verdickte Masse in Verschläge, wo alle noch übrige Feuchtigkeit weggeht. Auf solche Weise nun wird der Indigo in Zeit von ein paar Monaten so weit gefördert, daß man ihn als Kaufmannswaare zu Markte bringen kann.

Es giebt bey der Handlung gar unterschiedliche Gattungen dieses Materials. Die gangbarsten sind Java Jacatra, Java Cheribon, Java Joana, und Jappara-Indigo aus Ostindien. Die holländisch ostindische Gesellschaft liefert diese

dieſe zum Handel. Der erſtere iſt der feinſte unter den vorgenannten Sorten, und funfzig Procent theurer im Preis, als der letztere. Unter den amerikaniſchen Sorten iſt der Guatimala aus Neuſpanien der vorzüglichſte; er wird über Cadix zugeführt. Von dieſem giebt es viererley Sorten: der ſogenannte Tiſſat iſt die feinſte und theuerſte; auf dieſe folgt der Flor und hernach Sobrafaliente; und Corto oder Cortocolor iſt die ſchlechteſte. Alle drey werden in Suronen oder ledernen Säcken von 200 Pfund w. o. m. verführt. Indigo Lauro, nennt man den Indig von Curaſſao, den die Holländer zu Verkauf bringen. St. Domingo Indigo wird in dem franzöſiſchen Antheil von der Inſel St. Domingo in außerordentlicher Menge gewonnen, und von den franzöſiſchen Seeſtädten in alle Gegenden von Europa, nach der Levante und ſ. w. verführt. Der größte Handel damit fällt in Holland, England, Deutſchland und den öſterreichiſchen Niederlanden vor. Von Frankreichs Seeſtädten treiben beſonders Bourdeaux, Havre de grace, Nantes und Marſeille mit dieſer Waare einen äußerſt wichtigen Handel nach auswärts. Domingo Indigo wird in vielerley Sorten unterſchieden, worunter der violet und blaue, die beſte und theuerſte ausmacht. Auf dieſe folgt der gemengte, mélangé, unter dem mehr oder weniger Stücke von ſchlechterm oder Gefeuertem zu finden ſind. Noch geringer iſt der Gefeuerte, cuivré; dieſer ſieht kupferbrüchig aus, und man hat deſſen auch gemeiniglich noch mehrere Nebenſorten, die nach Beſchaffenheit, mehr oder minder gut ſind. Grabeau heißt der eigentliche Ausſchuß und die Waare in kleinen Stücken. So gar vom Staube giebts mehrere Sorten. Indigo aus Louiſiana und von der Inſel Martinik, welche aber beyde nicht in großer Menge zum Handel gebracht werden, gleichen der zuletzt berührten Gattung, nämlich dem gefeuerten Domingo Indigo; ſie gelten auch ungefähr den nämlichen Preis. Aller franzöſiſche Indig iſt in Boucauds oder Orhöften, Quarts u. ſ. w. von zwey, drey, vier bis ſechshundert Pfund im Gewicht. England, beſonders London liefert nachſtehende Sorten dieſer Waare zum Handel: Spaniſch Flora, die feinſte unter allen engliſchen Sorten, und zugleich die theuerſte: Frensch gefeuert und Purpell, fine Flori-

da,

da, Ordinary Florida und endlich Carolina. Dieser letztere ist entweder feiner Art, und giebt dann, wenigstens im äussern Ansehen, den geringeren Sorten des französischen Indigo nicht viel nach; oder ist nur ordinair; dieser hier wird im Handel und Wandel nicht geachtet, und meistens nur zum Verfälschen der theuren Sorten angewandt.

Guter Indigo muß in lauter Stücken, ohne Staub, dabey leicht im Gewicht, recht trocken, auswendig schön blau oder violett, inwendig aber mit silberfarbenen Striemen, die man die Blume heißt, durchzogen seyn. Er muß, wenn man ihn ins Wasser wirft, oben auf schwimmen, und sich im mit Wasser verdünnten Vitriolohl ganz und gar ohne Bodensatz auflösen lassen. Die Verfälschungen oder Vermischungen des feinern Guts mit den schlechtern Sorten lassen sich schon viel schwerer erkennen. Es wird dazu ein geübtes Auge erfordert. Manche pudern solche Sorten, die kein gutes Aussehen haben, mit Schneckenindigstaub, wodurch die Waare äusserlich wie feiner blauer Indigo angestrichen wird. Diesen Betrug erkennt man, wenn man die Stücke anbricht, und das Aeussere mit dem Innern zusammenhält. Andere setzen die Waare an feuchte Oerter, wodurch sie zehn, zwölf auch wohl mehr Procent im Gewichte zunimmt; soviel aber verliert hernach der unkundige Käufer, der sie wieder im Trocknen verwahrt. Der Gebrauch des Indigo ist bekanntlich der, daß man damit auf Wolle, Tuch und Leinen färbt, wozu die Waare jetzt in erstaunlicher Menge angewandt wird. Der ausländische Artikel hat in neuerer Zeit den Waidbau in Deutschland, welcher vorhin gar sehr im Gange gewesen ist, fast völlig verdrängt. Zu Amsterdam handelt man den spanischamerikanischen Indigo zu so und soviel Stüber das Pfund, mit dreyßig Pfund Thara auf den Suron und zwanzig auf den halben. Rabatt giebt man da erstlich ein Procent und hernach nochmals zwey Procent ꝛc. Beym andern Indigo werden die Gebinde tharirt. Hamburg giebt auf die Kiste spanischer Indigo vierzig Pfund Thara, auf die mit Riemen aber zwey und vierzig, und überhaupt ein halb Procent Gutgewicht. Zu Bourdeaux werden die Gebinde tharirt. Zu Havre de grace, eben so. Zu Rochelle hingegen giebt

man eilf Procent Thara, und zusammen dritthalb Procent Rabatt und Gutgewicht.

Indigo in Täfelchen oder platten Stücken, Plattindigo, eine Art blauer Kreide in kleinen viereckigen Täfelchen eines Fingergliedes, welche in Holland gemacht, und theils zum Bläuen der Wäsche, theils zum Zeichnen des Viehes, Anstreichen der Wände und dergl. angewandt wird. Der Artickel wird zu Amsterdam und Rotterdam, woher man ihn zu ziehen pflegt, nach hundert Pfund zu so und soviel Gulden gehandelt. Je kleiner die Täfelchen und je vollblauer, leichter und trockener diese Waare ist, je lieber hat man sie.

Ingber, oder Ingwer, l. Zinziber, Gingiber, Zinzibel, sind die gedörrten Wurzeln von einem Schilfartigen Gewächse, das Herr von Linnee Amomum scapo nudo, spica ovata nennt, und in Ost- und Westindien, Brasilien u. s. w. in großer Menge wächst. Die Wurzeln sind kurz, knollig, knoticht und ein wenig glatt; auswendig gelbweiß oder grau, inwendig aber entweder weiß, schwärzlich oder bräunlich, mit vielen Fasern umgeben; sie haben einen sehr scharfen und brennenden gewürzten Geschmack und Geruch. Man erhielt die Waare vorhin nur aus Ostindien, jetzt aber wird sie auf den englischen und französischen Antillen, besonders auf Jamaika und St. Domingo sehr häufig gewonnen und zum Handel gebracht. Der englische oder weisse Ingwer von Jamaika wird meistens geschabt verhandelt, und geht insonderheit nach den österreichischen Staaten, nach Polen, Rußland u. a. Der braune wird theils von Lissabon, theils von London und Bourdeaux gezogen, und geht besonders nach Holland, den nordischen Ländern u. s. w. Beyde Gattungen sind in Ballen oder Säcken, der weisse jedoch in viel kleinern, als der andere. Aller guter Ingwer muß wohl trocken, ohne Staub, schwer und nicht wurmstichig seyn, und sich nicht leicht brechen lassen. Die leichten, durchlöcherten und mit Fasern umgebenen Wurzeln taugen nichts. In Holland giebt man auf diese Waare folgende Thara; auf die Säcke, welche unter hundert Pfund im Gewicht halten, vier Pfund, auf die, so hundert bis zweyhundert wiegen, sechs Pfund, und auf die, welche darüber halten, acht Pfund, und

da-

darüber 2 Procent Rabatt. Der Ingwer hat übrigens seine Anwendung sowohl in der Küche, als auch in den Apotheken, da er den Magen stärkt, erwärmt u. s. w. Die Indianer machen auch die frischgeschälten Ingwerwurzeln in Zucker und Honig ein. Man bringt des eingemachten Ingwers eine Menge aus Ostindien, insonderheit aus Sina und Bengalen, und zwar in Fäßchen von einhundert Pfund und darüber. Das meiste davon liefert die holländische ostindische Kompagnie.

Ingwer deutscher, s. Aaronswurz.

Inramo, eine Gattung ungesponnener Baumwolle, die aus dem Morgenlande, insonderheit aus Aegypten über Cairo zum Handel gebracht wird.

Johannisbeeren, Ribes, Ribesia, Ribesium, eine bekannte Frucht von einem Strauche, der bey uns überall sehr gemein ist. Diese Beeren haben nach Verschiedenheit ihrer Standörter, Lage und Witterung, einen reinen sauern, zuweilen säuerlichen, auch süßsäuerlichen Geschmack. Es giebt davon viererley Arten. Der rothe Johannisbeerstrauch, ribes rubrum, ist ein schwacher, drey bis fünf Fuß hoher Strauch, der bey uns, so wie durch das ganze nördliche Europa wild wächst. Die Früchte sind anfangs weiß und hart, erhalten aber im Julius eine rothe, durchsichtige Farbe, und ein saftiges, säuerliches Mark. Man verspeiset sie frisch mit und auch ohne Zucker, oder macht sie auf verschiedene Art ein; nicht weniger werden sie auch zu Essig, Meth und allerhand weinartigen Getränken angewandt. Die weissen Johannisbeeren haben die nämliche Bestimmung. Die Alpenjohannisbeer, Ribes alpinum, wird besonders in den Gebürgswäldern angetroffen. Die Früchte, welche roth oder weißröthlich aussehen, sind unangenehm, und fast von keinem Geschmack, weswegen sie auch nur den Raubvögeln zu Theil werden. Das Holz von dieser letztern Art wird in Schweden seiner Härte und Zähigkeit wegen zu Rechenzinken und dergl. gebraucht. Eine vierte Sorte endlich, machen die schwarzen Johannisbeeren, ribes sylvestre oder Piperella aus. Diese werden so verspeiset und auch in der Medicin wider gichterische Zufälle gerühmt.

Johannisberger, oder Bischofsberger, eine der vorzüglichsten Sorten

Rheinweine, welche im Rheingau um das Pfarrdorf gleiches Namens gewonnen wird.

Johannisblume große, s. Wohlverley.

Johannisbrod, Bocks-horn, Soodbrod, Siliqua dulcis, Caroba, Ceratonia, siliqua edulis, Ceratia, Xylocaracta, ist die getrocknete Frucht eines Baums, der in einem großen Theile der Morgenländer, besonders in dem gelobten Lande und Syrien unter die allergemeinsten, mittelmäßigen Arten gehört, so wie auch in Kandien, Cypern, dem übrigen Griechenlande, und durch Italien, in Sicilien, Apulien, ferner in Spanien u. s. w. Er bringt seine Früchte in so großem Ueberfluß, daß sie nicht nur eine Speise des gemeinen Volks und der Armen werden, sondern auch ein gewöhnliches Futter vieler Thiere. Diese trockene hülsenartige, feste, markige Frucht ist von einer ungewissen drey bis vier Daumen Länge, eines guten Daumens breit, dabey platt, glatt, oder doch wenig runzlich und dunkelbraun von Farbe, von außen oft ohne Geruch. Das Fleisch oder braune Mark ist von einem herben Wein- und Honigsüßen Geschmack, und mit einer dünnen sehr zerbrechlichen Schaale bedeckt, die einen fast ähnlichen unangenehmen Geruch hat, wie ranzige Butter. Diese in viele Fächer durch Queerhäute abgetheilte Frucht, hat harte, platte und glatte braune, innerlich weisse Kerne; sie dauret aber ihres honigsüßen Fleisches wegen, nicht gar zu lange, so daß sie nicht bald wurmstichig, dürre, mager und leichter werden, und der schlotterigen Kerne halber klappern sollte. Endlich wird sie voller Wurmmehl, und muß weggeworfen werden. In Neapel und Sicilien, die das meiste davon zur Handlung liefern, unterscheidet man zwo Gattungen: Carruba cipriana, auch Masculina, und Carruba latina, auch feminella genannt. Die erstere bringt lange, fette und fleischigte Schooten; die andere kleinere, magere und härtere. Der Baum, welcher das Johannisbrod trägt, ist schön und hoch, hat einen dicken und langen Stamm, der sich aber oft krümmt, und in viele Zweige theilt; er hat eine aschgraue Rinde. Das Holz ist auf der Oberfläche gelblich mit röthlichen Flecken; inwendig gleicht es dem amerikanischen Korallenbaume. Es wird in Sicilien seit einigen Jahren zu Tisch-

ler-

lerarbeiten, die sich vortreflich ausnehmen, angewandt; in welcher Absicht es an Glanze und feinem Ansehen den besten ausländischen Hölzern nichts nachgiebt. Die Früchte des Baumes kommen im Sommer zur Reife; man pflückt sie aber noch grün ab, und setzt sie der Sonne aus, damit sie sowohl reifen, als auch zuglech austrocknen. Ehe dieses geschehen ist, haben sie einen unangenehmen Geschmack. Man handelt diesen Artikel in Sicilien nach Cantar von hundert und eilf Rottoli, zu so und so viel Tari. Das meiste geht nach Spanien, Genua, Venedig, Triest, Fiume, England und Holland. Die Häfen Augusta, Siracusa und Noto sind die, wo er verladen wird. Im Neapolitanischen ist besonders Mola der Stapelort für diese Waare. Zum Arzneygebrauch muß man die reifsten Schooten wählen, und solche, die bey ihrer Schwere ein recht fleischigtes, schleimigsüßes Mark haben, nicht ohne Kerne oder gar zusammengezogen sind. Man darf sich davon keinen großen Vorrath halten, weil sie leicht verderben. Der gemeine Mann unterhält den Abgang dieser Waare an vielen Orten stärker als die Apotheker und Aerzte, und genießet das Johannisbrod so, zum Theil ist es auch dessen Mittel gegen das Soodbrennen ꝛc.

Johannisgürtel, s. Beyfuß.

Johanniskraut, Feldhopfen, Jageteufel, Hypericum, Herba perforata Tragi, Androsaemon, Ascyrum, ein Kraut, von welchem es gegen dreyßig Arten giebt. Darunter ist aber blos die gemeine Art in den Apotheken eingeführt, welche bey ihren aufrecht wachsenden Stengeln, auch mit solchen Blättern versehen ist, die über und über mit durchscheinenden Punkten bezeichnet sind. Es sind davon sowohl nebst dem blühenden und nicht blühenden Kraute, dessen Wipfel, die Blumen, als auch die reifen Samen gebräuchlich. Jene werden trocken in Gebrauch gezogen. Es werden von dieser Pflanze viele Arzneyen zubereitet, und innerlich und äußerlich angewandt. Sie wird auch zum Färben gebraucht. Das Johanniskrautöhl wird von der Blüte, auf die man reines Oehl gießt, und es in die Sonne setzt, in der Wirthschaft zubereitet, und hat als Wundmittel vielen Nutzen.

Johanniswedel, ſ. Geißbart.

Joſeph, oder Joseph Laſat, eine gewiſſe Sorte des levantiſchen baumwollenen Garns, die von Smyrna nach Marſeille gebracht wird. Man heißt ſie auch Joſelaſsar. Sie iſt ſchlechter als das Montaſſingarn aus der nämlichen Gegend.

Ioubertes, eine Gattung der bourdeauxer Weine, welche in Bariques von hundert und zehn Pots verführt wird.

Joué, ein guter rother franzöſiſcher Wein, der in Touraine gezeugt und über Tours theils im Reich, theils auswärts verſchickt wird.

Ipecacuanha, Hypecacuanha, amerikaniſche Brechwurzel, iſt die zwey bis drey Linien dicke, krumme, harte, zerbrechliche und harzige Wurzel von einer Pflanze, die im mittäglichen Amerika wild wächſt, und zum mediciniſchen Gebrauch häufig nach Europa gebracht wird. Man unterſcheidet ſie in dreyerley Sorten. Die peruaniſche, Bexuguillo oder Raisdeoro, hat eine lichtbraune oder aſchgraue Farbe, einen ſcharfen und bittern Geſchmack und nur ſchwachen Geruch. Mitten in der Wurzel bemerkt man der Länge nach einen dünnen Faden, der das Mark derſelben vorſtellt. Die Pflanze ſelbſt iſt von den Naturkundigern noch nicht mit hinlänglicher Gewißheit beſtimmt worden. Die aus Braſilien iſt braun oder ſchwärzlichbraun, und wird von einem Gewächſe aus dem Geſchlecht der Euphorbien erhalten. Dieſe iſt krummer, dünner und runzlichter als die vorige. Von außen hat ſie eine braune oder ſchwärzliche, von innen aber eine weißliche Farbe. Der Geſchmack iſt etwas bitter. Die weiſſe Ipecacuanha, die auch unächte amerikaniſche Brechwurzel genannt wird, Ipecacuanha candidior, iſt gelblichweiß von Farbe, dünne, holzig, glatt und ohne bitterlichen Geſchmack. Die graue oder peruaniſche Wurzel wird unter allen für die vorzüglichſte gehalten. Ihre mediciniſchen Kräfte liegen in den äußern Theilen oder der Rinde. Man muß beym Einkauf die dickern, fein fleiſchigen, ganzen und harzigen Wurzeln, die ohne Faſern ſind, und nicht dumpficht riechen, wählen. Betrüger miſchen unter ihre Waare nicht nur die weiſſe Sorte, ſondern auch verſchiedene andere, z. B. eine Art giftigen Apocini und dergl. Dieſe letztere iſt dunkelbrau-

brauner als die ächte Brechwurzel, und hat rothe Striemen, die man an dieser nicht bemerkt. Sie ist auch viel länger als die ächte. Die weisse Sorte bringt man von Martinik und Guadeloupe über Marseille; die schwarzbraune von Lissabon, und die graue und beste von Cadix zum Handel. Man bedient sich dieser Wurzel Brechen zu erregen, und die Ruhr zu stillen.

Iris florentinische, Ireos radix, wohlriechende Violenwurzel, ist eine weisse oder gelblichweisse, knotige, etwas zusammengedrückte Wurzel, etwa eines Fingers dick, scharf von Geschmack, und im Geruch den Violen ähnlich. Die beste erhalten wir aus Toskana und von den Inseln Cypern und Rhodus; die geringere aber wird aus Dalmatien, Istrien, von Tripolis und s. w. herzu geführt. Ihr Verbrauch ist zum Parfumiren in Arzneyen, zum Anmachen des Puders, Tobaks und dgl. Sie kömmt in Ballen und Säcken von einigen Centnern zum Handel. Die aus dem florentinischen erhalten wir von Livorno, die dalmatiner aus Venedig, die istrianische aus Triest und Fiume. Die Wurzeln müssen schön weiß, rein, schwer und nicht von Würmern angefressen seyn.

Iris deutsche, gemeiner Schwefel, Gladiolus cæruleus, Iris nostras, ein Kraut, das hier und dort in Gärten wächst; es hat neunblätterichte Blumen und dreyfache Fruchtbehälter. Der aus den frischen Wurzeln gepreßte Saft wird in den Apotheken gebraucht, und zwar meistens zum Färben verschiedener Sachen.

Isatis sativa, s. Waid.

Ilignybutter, in Frankreich eine Gattung Butter, die weit und breit im Rufe und sehr gesucht ist. Es giebt davon zwo Hauptsorten; die feine oder Grasbutter, beurre d' herbes, und die gröbere, gros beurre genannt. Die erstere wird in kleinen steinartigen Gefäßen, die nur ein halbes oder ganzes Pfund enthalten; die andere aber in Tönnchen verführt.

Isop, Hyssopus, ein bekanntes, schmalblätterichtes und holzigtes Gewächs, welches sowohl seines angenehmen Geruchs, als auch medicinischen Nutzens wegen, häufig in unsern Gärten gezogen wird. Es giebt dessen aber gar mancherley Arten; z. E. mit blauen in einer Aehre wachsenden Blumen, mit leibfarbenen, mit weissen Blumen, gestreiften Isop u. dgl.

Das Kraut wird in und äußerlich angewandt und die Apotheker bereiten daraus allerhand Mittel.

Italienische Weine, sind angenehme, zum Theil auch starke und geistreiche Weine, die in verschiedenen Gegenden von Italien, besonders im Genuesischen, Neapolitanischen, Toskanischen, Römischen, in Sicilien, Sardinien ꝛc. gewonnen und besonders über Livorno, Triest und Venedig ausgeführt werden. Die Genuesischen sind zum Theil Muskateller. Die Toskanischen haben viel Annehmlichkeit und einen feinen Geschmack. Das mehrere ist unter ihrem eignen Titel zu ersehen. Das römische Gebieth liefert vortrefliche Sorten Weine. Die vornehmsten sind: der Falerner, ein dunkelrother Wein, der schon von alten Zeiten her berühmt ist. Monte fiascone, ein angenehmer Muskateller. Der Albaneser, ein vortreflicher rother auch weisser Wein. Das Neapolitanische hat den herrlichen Lagrima Christi, der am Fuße des Vesuvs wächst, und mit Recht für einen der delikatesten Weine gehalten wird; er ist von lebhaft rother Farbe, hat einen angenehmen Geruch und süßlichen Geschmack. Muskateller aus Calabrien, von dem es verschiedene Sorten giebt, ist in ganz Italien gesucht. Von den Sardinischen Weinen sehe man unter ihrem Titel nach. Unter denen, welche Sicilien hervorbringt, sind der weisse und auch rothe Siracuser, von welchem zehn bis zwölf verschiedene Sorten zum Handel kommen, in Italien und auch auswärts sehr beliebt; dieser wird theils in Gebinden, theils schon in Flaschen abgezogen, und Kistenweise verführt. Unter den italienischen Städten sind ausser Genua, Venedig, Livorno, Messina, Nizza, noch folgende Oerter durch ihren Weinhandel im Rufe: nämlich Bocca di Serchio, Porto, Torre, Pisciotta, Gaetta, Trani und Toormina in Sicilien, Monteraso, Marciano, Pozzuolo, Rogliano, Pizzo, Maratea, und sant' Eufemia. Triest handelt viel mit Malvasir weisser und rother Art, der in Kisten von 50 Flaschen, und mit sogenanntem levantischen Muskateller u. dgl., die Eymerweise gehandelt werden. Montepulciano, ist ein rother angenehmer Wein, der abgezogener in Flaschen zum Handel kommt.

Iva arthritica, s. Feldcypresse.

Jubis, sind an der Sonne getrocknete Weintrauben oder

oder Traubenrosinen, die man aus der Provence zum Handel bringt.

Juchten, russisch Jufti, eine Art Leder, die bisher allein in Rußland von gehöriger Vollkommenheit verfertigt wird. Ihre Zubereitung und die Handgriffe, die man dabey gebraucht, hat uns Prof. Pallas in seinen Reisen, genau beschrieben. Obschon nun aber Rußland ganz allein diese Waare liefert, so erhält man sie doch nicht aus allen Gegenden dieses Landes von einerley Güte. Die vorzüglichsten Arten liefern das Kostromsche, Jaroslawsche, Wologdische, Nowgorodsche und noch einige andere Gebiethe. Den Kernfellen unter diesen giebt man den Namen Mastersky, und die sind auch im Preise höher, als die andern. Auf diese folgen die Poluwalli, beym Petersburger Handel Maljajufti genannt. Diese sind ihrer Leichtigkeit wegen sehr beliebt. Von dieser Sorte gehen acht bis zwölf Felle auf den Pud. Wrak- und Roßwall, ist eigentlich der Ausschuß von Juchten; diese Sorte besteht aus allerhand Fellen, welche zum Theil voller Löcher, schlecht von Farbe, schwer und plump von Köpfen, entweder überhaupt nicht gehörig oder doch hier und dort ungleich bereitet sind, und auf der Fleischseite nicht schön weiß aussehen. Beym Einkauf dieser Waare muß man besonders darauf sehen, daß man keine schwere Felle mit plumpen Köpfen, die nichts anders, als auf Juchtenart zugerichtete Pferdehäute sind, bekomme; sondern wirkliche Ochsen- oder Kühhäute, die für viel besser, als jene, gehalten werden. Sie müssen auf der Fleischseite schön weiß, auf der andern aber schön gleich von Farbe, nicht verschossen, oder fleckigt seyn, auch einen starken und angenehmen Geruch von sich geben. Im Angreifen müssen sie fein weich und geschmeidig seyn, ungefähr wie ein warmes Brod sich anfühlen lassen, und nicht etwa hart, brüchig oder brandig seyn. Sowohl die rothen, als auch die schwarzen Sorten, wie auch weisse Juchten geben nach dem neuesten Tarif von 1782, acht und achtzig Kopecken Ausfuhrzoll für jeden Pud im Gewicht. Von den Päcken aber rechnet man 5 Procent für Thara ab. Noch bis diese Stunde wird Deutschland von Holland, Hamburg und Lübeck mit diesem Artickel versehen. Die Sorten, welche Hamburg ein- und ausführt,

sind feine Juchten, wovon das Paar nur sechs bis zehn Pfund im Gewichte hält; diese sind am theuersten, und gelten jetzt 12 1/2 bis 13 Schilling Banko, ohne Rabatt, das Pfund; dergleichen von 11 bis 14 Pfund, 11 1/2 bis 12 Schl.; dergl. von 15 bis 18 Pf., 11 1/4 bis 11 1/2 Schl.; dergl. 20 bis 24 Pf. und endlich von 26 bis 30 Pf. etwas wohlfeiler; Ausschuß, Wrack und Rußwall gilt nach Verhältniß der Schwere 10 bis 11 Schilling. Archangel und St. Petersburg liefern insonderheit nachstehende Sorten: feine rothe Juchten, von welchen sechsthalb bis sechs Felle auf den Pud gehen; diese ist die beste und theuerste Sorte. Dergleichen minderfeine von fünf bis sechsthalb Fellen, ist etwas niedriger im Preis. Schwere Sorte von vier bis fünf Fellen, ist noch geringer. Malja, wo acht bis zwölf Felle darauf gehen, noch schlechter, als die vorgenannte. Hierauf folgen Roßwalljuchten von vier bis sechs Fellen. Die weissen machen eine besondere Gattung aus. Die meisten Juchten schickt Rußland nach Lübeck, dem Sunde, nach Stettin, Italien, Amsterdam und England. Die Rollen Juchten, welche nach den Hanseestädten gehen, enthalten gewöhnlich drey Paar Felle, auch wenn es Poluwalli, oder leichtere, wohl fünf Paar. Ein ganzer Pack Juchten aber enthält zwanzig solcher Rollen, und wiegt gegen tausend Pfund im Gewicht. Die Packen, welche nach Italien gehen, macht man von zwey und zwanzig solcher Rollen. Man wählt hierzu extra schöne Waare, und die recht leicht ins Gewicht fällt. Der größte Theil von denen, welche Italien aus Rußland zieht, kommen über Livorno ein. Hier unterscheidet man die Waare in sogenannte Gavejuften, Prima, Seconda, Terza Sorta, crave und Rosswall. Man verkauft solche nach Pfunden zu so und soviel Soldi. Man macht die russischen Juften jetzt hier und dort bey uns, besonders in Sachsen nach; diese kommen jedoch weder in der Güte noch Dauer jenen gleich. Besonders bleiben die rothen Juften eine Rußland ganz eigenthümliche Waare. Der stärkste Verbrauch ist bekanntlich zu Karossen, Pferdezeug, allerhand Polsterüberzügen, Beschlägen der Stühle, zu Schuhen, Stiefeln und dgl. Zu Schuhen und Stiefeln sind sie, vornämlich zu Sommerszeit, nicht gar gut zu gebrauchen; diese

Lederart brennt dann auf den Füssen, und will beständig gut eingeschmiert seyn, wenn sie nicht brüchig werden soll.

Judaicus lapis, s. Judenstein.

Judasohr, s. Hollunder.

Judenäpfel, s. Adamsapfel.

Judenharz, s. Judenleim.

Judenkirschen, Blasenkirschen, Alkekengi, Solanum vesicarium, ein Kraut mit langen weissen Wurzeln, langen braunrothen Stengeln, breiten grünen Blättern, und dunkelgelben Früchten, welche in Apotheken zu verschiedenen Arzneyen angewandt werden. Wenn man sie essen will, muß man die auswendige Blase nicht daran lassen, weil diese bitter ist, und ihre Bitterkeit der Frucht mittheilt. Die Apotheker bereiten aus den Judenkirschen allerhand Arzneysachen.

Judenkraut, s. Schaafgarbe.

Judenleim, Judenharz, Judenpech, bitumen Judaicum, Asphaltum, bitumen babilonicum, gummi funerum, Karabe Arabum, Karabe Sodomae, ein dürres, schwärzliches, glänzendes und zerbrechliches Harz, daß einen starken Pechgeruch von sich giebt. Man bringt es aus dem Morgenlande aus der Gegend des todten Meers. Man unterscheidet es in zweyerley Sorten, von welchen die eine durch die Wellen ausgeworfen wird, die andere aber unter die Fossilien gehört. Es lößt sich sehr gut im Weingeist und Oehl auf, und schmelzt leicht über dem Feuer. Es wird zum Theriak und zu einigen Pflastern genommen. Man bekömmt es aus Holland. Da der Artikel ziemlich theuer ist, so wird er nicht selten mit schlechtern Dingen, z. E. mit ausgekochtem Schiffspech und dergl. verfälscht. Diesen Betrug entdeckt man durchs Anzünden; das ächte Judenpech giebt dann einen harzigen Geruch und brennt in einer weißen Flamme, läßt auch wenig Asche zurück, welches beym gemeinen Peche gar nicht der Fall ist.

Judenstein, lapis judaicus, ein länglicht runder, olivenartig geformter Stein, mit vielen der Länge nach laufenden Streifen; er ist auswendig grau oder röthlich, inwendig weißgrau und glänzend, aber nicht sonderlich hart. Ehmals brachte man ihn aus Judäa, woher er seinen Namen erhalten hat; jetzt findet man ihn auch in Deutschland, besonders um Hil-

Johanniswedel, s. Geißbart.

Joseph, oder Joseph Lasat, eine gewisse Sorte des levantischen baumwollenen Garns, die von Smyrna nach Marseille gebracht wird. Man heißt sie auch Joselasar. Sie ist schlechter als das Montassingarn aus der nämlichen Gegend.

Ioubertes, eine Gattung der bourdeauxer Weine, welche in Bariques von hundert und zehn Pots verführt wird.

Joué, ein guter rother französischer Wein, der in Touraine gezeugt und über Tours theils im Reich, theils auswärts verschickt wird.

Ipecacuanha, Hypecacuanha, amerikanische Brechwurzel, ist die zwey bis drey Linien dicke, krumme, harte, zerbrechliche und harzige Wurzel von einer Pflanze, die im mittäglichen Amerika wild wächst, und zum medicinischen Gebrauch häufig nach Europa gebracht wird. Man unterscheidet sie in dreyerley Sorten. Die peruanische, Bexuguillo oder Raisdeoro, hat eine lichtbraune oder aschgraue Farbe, einen scharfen und bittern Geschmack und nur schwachen Geruch. Mitten in der Wurzel bemerkt man der Länge nach einen dünnen Faden, der das Mark derselben vorstellt. Die Pflanze selbst ist von den Naturkundigern noch nicht mit hinlänglicher Gewißheit bestimmt worden. Die aus Brasilien ist braun oder schwärzlichbraun, und wird von einem Gewächse aus dem Geschlecht der Euphorbien erhalten. Diese ist krummer, dünner und runzlichter als die vorige. Von außen hat sie eine braune oder schwärzliche, von innen aber eine weißliche Farbe. Der Geschmack ist etwas bitter. Die weisse Ipecacuanha, die auch unächte amerikanische Brechwurzel genannt wird, Ipecacuanha candidior, ist gelblichweiß von Farbe, dünne, holzig, glatt und ohne bitterlichen Geschmack. Die graue oder peruanische Wurzel wird unter allen für die vorzüglichste gehalten. Ihre medicinischen Kräfte liegen in den äußern Theilen oder der Rinde. Man muß beym Einkauf die dickern, fein fleischigen, ganzen und harzigen Wurzeln, die ohne Fasern sind, und nicht dumpficht riechen, wählen. Betrüger mischen unter ihre Waare nicht nur die weisse Sorte, sondern auch verschiedene andere, z. B. eine Art giftigen Apocini und dergl. Diese letztere ist dunkelbrau-

braͤuner als die aͤchte Brechwurzel, und hat rothe Striemen, die man an dieser nicht bemerkt. Sie ist auch viel laͤnger als die aͤchte. Die weisse Sorte bringt man von Martinik und Guadeloupe uͤber Marseille; die schwarzbraune von Lissabon, und die graue und beste von Cadix zum Handel. Man bedient sich dieser Wurzel Brechen zu erregen, und die Ruhr zu stillen.

Iris florentinische, Ireos radix, wohlriechende Violenwurzel, ist eine weisse oder gelblichweisse, knotige, etwas zusammengedruͤckte Wurzel, etwa eines Fingers dick, scharf von Geschmack, und im Geruch den Violen aͤhnlich. Die beste erhalten wir aus Toskana und von den Inseln Cypern und Rhodus; die geringere aber wird aus Dalmatien, Istrien, von Tripolis und s. w. herzu gefuͤhrt. Ihr Verbrauch ist zum Parfumiren in Arzneyen, zum Anmachen des Puders, Tobaks und dgl. Sie koͤmmt in Ballen und Saͤcken von einigen Centnern zum Handel. Die aus dem florentinischen erhalten wir von Livorno, die dalmatiner aus Venedig, die istrianische aus Triest und Fiume. Die Wurzeln muͤssen schoͤn weiß, rein, schwer und nicht von Wuͤrmern angefressen seyn.

Iris deutsche, gemeiner Schwefel, Gladiolus caeruleus, Iris nostras, ein Kraut, das hier und dort in Gaͤrten waͤchst; es hat neunblaͤtterichte Blumen und dreyfache Fruchtbehaͤlter. Der aus den frischen Wurzeln gepreßte Saft wird in den Apotheken gebraucht, und zwar meistens zum Faͤrben verschiedener Sachen.

Isatis sativa, s. Waid.

Isigny butter, in Frankreich eine Gattung Butter, die weit und breit im Rufe und sehr gesucht ist. Es giebt davon zwo Hauptsorten; die feine oder Grasbutter, beurre d' herbes, und die groͤbere, gros beurre genannt. Die erstere wird in kleinen steinartigen Gefaͤßen, die nur ein halbes oder ganzes Pfund enthalten; die andere aber in Toͤnnchen verfuͤhrt.

Isop, Hysopus, ein bekanntes, schmalblaͤtterichtes und holzigtes Gewaͤchs, welches sowohl seines angenehmen Geruchs, als auch medicinischen Nutzens wegen, haͤufig in unsern Gaͤrten gezogen wird. Es giebt dessen aber gar mancherley Arten; z. E. mit blauen in einer Aehre wachsenden Blumen, mit leibfarbenen, mit weissen Blumen, gestreiften Isop u. dgl.

Das Kraut wird in und äußerlich angewandt und die Apotheker bereiten daraus allerhand Mittel.

Italienische Weine, sind angenehme, zum Theil auch starke und geistreiche Weine, die in verschiedenen Gegenden von Italien, besonders im Genuesischen, Neapolitanischen, Toskanischen, Römischen, in Sicilien, Sardinien ꝛc. gewonnen und besonders über Livorno, Triest und Venedig ausgeführt werden. Die Genuesischen sind zum Theil Muskateller. Die Toskanischen haben viel Annehmlichkeit und einen feinen Geschmack. Das mehrere ist unter ihrem eignen Titel zu ersehen. Das römische Gebieth liefert vortrefliche Sorten Weine. Die vornehmsten sind: der Falerner, ein dunkelrother Wein, der schon von alten Zeiten her berühmt ist. Monte fiascone, ein angenehmer Muskateller. Der Albaneser, ein vortreflicher rother auch weisser Wein. Das Neapolitanische hat den herrlichen Lagrima Christi, der am Fuße des Vesuvs wächst, und mit Recht für einen der delikatesten Weine gehalten wird; er ist von lebhaft rother Farbe, hat einen angenehmen Geruch und süßlichen Geschmack. Muskateller aus Calabrien, von dem es verschiedene Sorten giebt, ist in ganz Italien gesucht. Von den Sardinischen Weinen sehe man unter ihrem Titel nach. Unter denen, welche Sicilien hervorbringt, sind der weisse und auch rothe Siracuser, von welchem zehn bis zwölf verschiedene Sorten zum Handel kommen, in Italien und auch auswärts sehr beliebt; dieser wird theils in Gebinden, theils schon in Flaschen abgezogen, und Kistenweise verführt. Unter den italienischen Städten sind ausser Genua, Venedig, Livorno, Messina, Nizza, noch folgende Oerter durch ihren Weinhandel im Rufe: nämlich Bocca di Serchio, Porto, Torre, Pisciotta, Gaetta, Trani und Toormina in Sicilien, Monteraso, Marciano, Pozzuolo, Rogliano, Pizzo, Maratea, und sant' Eufemia. Triest handelt viel mit Malvasir weisser und rother Art, der in Kisten von 50 Flaschen, und mit sogenanntem levantischen Muskateller u. dgl., die Eymerweise gehandelt werden. Montepulciano, ist ein rother angenehmer Wein, der abgezogener in Flaschen zum Handel kommt.

Iva arthritica, s. Feldcypresse.

Jubis, sind an der Sonne getrocknete Weintrauben oder

oder Traubenroſinen, die man aus der Provence zum Handel bringt.

Juchten, ruſſiſch Jufti, eine Art Leder, die bisher allein in Rußland von gehöriger Vollkommenheit verfertigt wird. Ihre Zubereitung und die Handgriffe, die man dabey gebraucht, hat uns Prof. Pallas in ſeinen Reiſen, genau beſchrieben. Obſchon nun aber Rußland ganz allein dieſe Waare liefert, ſo erhält man ſie doch nicht aus allen Gegenden dieſes Landes von einerley Güte. Die vorzüglichſten Arten liefern das Koſtromſche, Jaroslawſche, Wologdiſche, Nowgorodſche und noch einige andere Gebiethe. Den Kernfellen unter dieſen giebt man den Namen Masterski, und die ſind auch im Preiſe höher, als die andern. Auf dieſe folgen die Poluwalli, beym Petersburger Handel Maljajufti genannt. Dieſe ſind ihrer Leichtigkeit wegen ſehr beliebt. Von dieſer Sorte gehen acht bis zwölf Felle auf den Pud. Wrak- und Roßwall, iſt eigentlich der Ausſchuß von Juchten; dieſe Sorte beſteht aus allerhand Fellen, welche zum Theil volle Löcher, ſchlecht von Farbe, ſchwer und plump von Köpfen, entweder überhaupt nicht gehörig oder doch hier und dort ungleich bereitet ſind, und auf der Fleiſchſeite nicht ſchön weiß ausſehen. Beym Einkauf dieſer Waare muß man beſonders darauf ſehen, daß man keine ſchwere Felle mit plumpen Köpfen, die nichts anders, als auf Juchtenart zugerichtete Pferdehäute ſind, bekomme; ſondern wirkliche Ochſen- oder Kühhäute, die für viel beſſer, als jene, gehalten werden. Sie müſſen auf der Fleiſchſeite ſchön weiß, auf der andern aber ſchön gleich von Farbe, nicht verſchoſſen, oder fleckigt ſeyn, auch einen ſtarken und angenehmen Geruch von ſich geben. Im Angreifen müſſen ſie fein weich und geſchmeidig ſeyn, ungefähr wie ein warmes Brod ſich anfühlen laſſen, und nicht etwa hart, brüchig oder brandig ſeyn. Sowohl die rothen, als auch die ſchwarzen Sorten, wie auch weiſſe Juchten geben nach dem neueſten Tarif von 1782, acht und achtzig Kopecken Ausfuhrzoll für jeden Pud im Gewicht. Von den Päcken aber rechnet man 5 Procent für Thara ab. Noch bis dieſe Stunde wird Deutſchland von Holland, Hamburg und Lübeck mit dieſem Artickel verſehen. Die Sorten, welche Hamburg ein- und ausführt,

sind feine Juchten, wovon das Paar nur sechs bis zehn Pfund im Gewichte hält; diese sind am theuersten, und gelten jetzt 12 1/2 bis 13 Schilling Banko, ohne Rabatt, das Pfund; dergleichen von 11 bis 14 Pfund, 11 1/2 bis 12 Schl.; dergl. von 15 bis 18 Pf., 11 1/4 bis 11 1/2 Schl.; dergl. 20 bis 24 Pf. und endlich von 26 bis 30 Pf. etwas wohlfeiler; Ausschuß, Wrack und Rußwall gilt nach Verhältniß der Schwere 10 bis 11 Schilling. Archangel und St. Petersburg liefern insonderheit nachstehende Sorten: feine rothe Juchten, von welchen sechstehalb bis sechs Felle auf den Pud gehen; diese ist die beste und theuerste Sorte. Dergleichen minderfeine von fünf bis sechstehalb Fellen, ist etwas niedriger im Preis. Schwere Sorte von vier bis fünf Fellen, ist noch geringer. Malja, wo acht bis zwölf Felle darauf gehen, noch schlechter, als die vorgenannte. Hierauf folgen Roßwalljuchten von vier bis sechs Fellen. Die weissen machen eine besondere Gattung aus. Die meisten Juchten schickt Rußland nach Lübeck, dem Sunde, nach Stettin, Italien, Amsterdam und England. Die Rollen Juchten, welche nach den Hanseestädten gehen, enthalten gewöhnlich drey Paar Felle, auch wenn es Poluwalli, oder leichtere, wohl fünf Paar. Ein ganzer Pack Juchten aber enthält zwanzig solcher Rollen, und wiegt gegen tausend Pfund im Gewicht. Die Packen, welche nach Italien gehen, macht man von zwey und zwanzig solcher Rollen. Man wählt hierzu extra schöne Waare, und die recht leicht ins Gewicht fällt. Der gröſte Theil von denen, welche Italien aus Rußland zieht, kommen über Livorno ein. Hier unterscheidet man die Waare in sogenannte Gavejuften, Prima, Seconda, Terza Sorta, crave und Rosswall. Man verkauft solche nach Pfunden zu so und soviel Soldi. Man macht die russischen Juften jetzt hier und dort bey uns, besonders in Sachsen nach; diese kommen jedoch weder in der Güte noch Dauer jenen gleich. Besonders bleiben die rothen Juften eine Rußland ganz eigenthümliche Waare. Der stärkste Verbrauch ist bekanntlich zu Karossen, Pferdezeug, allerhand Polsterüberzügen, Beschlägen der Stühle, zu Schuhen, Stiefeln und dgl. Zu Schuhen und Stiefeln sind sie, vornämlich zu Sommerszeit, nicht gar gut zu gebrauchen; diese

Leder-

Lederart brennt dann auf den Füssen, und will beständig gut eingeschmiert seyn, wenn sie nicht brüchig werden soll.

Judaicus lapis, s. Judenstein.

Judasohr, s. Hollunder.

Judenäpfel, s. Adamsapfel.

Judenharz, s. Judenleim.

Judenkirschen, Blasenkirschen, Alkekengi, Solanum vesicarium, ein Kraut mit langen weissen Wurzeln, langen braunrothen Stengeln, breiten grünen Blättern, und dunkelgelben Früchten, welche in Apotheken zu verschiedenen Arzneyen angewandt werden. Wenn man sie essen will, muß man die auswendige Blase nicht daran lassen, weil diese bitter ist, und ihre Bitterkeit der Frucht mittheilt. Die Apotheker bereiten aus den Judenkirschen allerhand Arzneysachen.

Judenkraut, s. Schaafgarbe.

Judenleim, Judenharz, Judenpech, bitumen Judaicum, Asphaltum, bitumen babilonicum, gummi funerum, Karabe Arabum, Karabe Sodomae, ein dürres, schwärzliches, glänzendes und zerbrechliches Harz, daß einen starken Pechgeruch von sich giebt. Man bringt es aus dem Morgenlande aus der Gegend des todten Meers. Man unterscheidet es in zweyerley Sorten, von welchen die eine durch die Wellen ausgeworfen wird, die andere aber unter die Fossillien gehört. Es lößt sich sehr gut im Weingeist und Oehl auf, und schmelzt leicht über dem Feuer. Es wird zum Theriak und zu einigen Pflastern genommen. Man bekömmt es aus Holland. Da der Artikel ziemlich theuer ist, so wird er nicht selten mit schlechtern Dingen, z. E. mit ausgekochtem Schiffspech und dergl. verfälscht. Diesen Betrug entdeckt man durchs Anzünden; das ächte Judenpech giebt dann einen harzigen Geruch und brennt in einer weißen Flamme, läßt auch wenig Asche zurück, welches beym gemeinen Peche gar nicht der Fall ist.

Judenstein, lapis judaicus, ein länglicht runder, olivenartig geformter Stein, mit vielen der Länge nach laufenden Streifen; er ist auswendig grau oder röthlich, inwendig weißgrau und glänzend, aber nicht sonderlich hart. Ehmals brachte man ihn aus Judäa, woher er seinen Namen erhalten hat; jetzt findet man ihn auch in Deutschland, besonders um Hil-

desheim. Er ist eigentlich ein versteinerter Echinit, wird aber in der Medicin wider den Nieren- und Blasenstein gerühmt.

Judenweyrauch, s. Storax.

Juffers, im holländischen Holzhandel, eine Art kurzer Schiffsmasten, die aus Riga und Memel geholt werden.

Juglans, s. Nuß.

Jujubae, s. Brustbeeren.

Juncus odoratus, s. Cameelheu.

Jungfernhonig, s. Honig.

Jungfernöhl, s. Baumöhl.

Jungfernpergament, s. Pergament.

Jungle, eine Gattung ostindischer Nesseltücher, oder Tanjebs, welche die dänische Kompagnie zu Verkauf bringt. Sie sind acht bis neun und zwanzig Kopenhagener Ellen lang, und eine Elle und drey Achtel, bis eilf Sechzehntheil breit.

Juniperus, s. Wachholder.

Jusclam, ein guter Wein aus Avignon, der nach Baral von hundert und fünf und dreyßig Pfund gehandelt wird.

Izaries, ostindische baumwollene Gewebe, die die dänische asiatische Gesellschaft zu Verkauf bringt. Sie sind eine Elle und ein Viertel bis drey Achtel breit, und zehn bis eilf Ellen lang.

K.

Kabel, Kabeltau, ein dickes und langes Tau, welches bey Schiffen und Fahrzeugen theils zu ihrer Befestigung auf der Rheede, durch die Anker, oder auf andere Art an den Bunen, theils zu ihrem Hinaufziehen auf den Flüssen wider den Strohm, und endlich auch zur Heraushebung von allerhand Waaren aus den Schiffen, gebraucht wird. Man macht sie gewöhnlich von Hanfe und übertheert sie hernach. Ein solcher Kabel muß aber wenigstens drey Zoll im Umfange messen, sonst nennt man ihn nur Seil oder Tau. Ein jeder Kabel, er sey so dick als man wolle, ist aus drey Seilen zusammengedreht, deren jedes drey Schnuren oder Litzen, die Schnur wider drey Bindfaden, und der Bindfaden so und soviel Fäden enthält, nachdem das Kabeltau mehr oder weniger dick ist. Auf das gehörige Zusammendrehen kommt es an, ob der Kabel dauerhaft oder nicht seyn wird; denn wenn sie zu stramm gedreht sind, halten sie eben so wenig, als wenn man sie zu lose ge-

gewunden hat. Die Anzahl der Fäden, die ein ſolches Kabeltau enthält, iſt ſeiner Länge und Dicke angemeſſen, und aus dieſer Anzahl kann man auch ſeine Schwere abnehmen. Ein Kabeltau von

3	Zoll im Umfange beſteht aus	48	gewöhnl. Fäden, und wiegt	192 Pfund.
4	- -	77	- -	308 -
5	- -	121	- -	484 -
6	- -	174	- -	696 -
7	- -	238	- -	952 -
8	- -	311	- -	1244 -
9	- -	393	- -	1572 -
10	- -	485	- -	1940 -
11	- -	598	- -	2392 -
12	- -	699	- -	2796 -
13	- -	821	- -	3284 -
14	- -	952	- -	3808 -
15	- -	1093	- -	4372 -
16	- -	1244	- -	4976 -
17	- -	1404	- -	5616 -
18	- -	1574	- -	6296 -
19	- -	1754	- -	7016 -
20	- -	1943	- -	7772 -

dieſes Gewicht iſt jedoch bloß von neuen und noch nicht getheerten Kabeltauen zu verſtehen. Ein Kauffarthenſchiff, es mag auch noch ſo klein ſeyn, muß wenigſtens mit drey ſolchen Tauen verſehen ſeyn. Ihre gewöhnliche Länge beträgt 110 bis 120 Braſſen. Die Waare wird nach Centnern gehandelt.

Kabliau, in Holland der friſche Stockfiſch.

Käferwurz, ſ. Braunwurz.

Käſe, caſeus, eine ſehr bekannte Speiſe, die aus geronnener Milch zubereitet wird. Man macht dieſen Artikel überall, wo ſtarke Viehzucht und anſehnliche Heerden gehalten werden. Von Schaaf- Ziegen- und Kuhkäſen liefern in Deutſchland Thüringen, Sachſen, Mähren, Pommern, Holſtein, Mecklenburg, Oſtfrießland und ſ. w., aber wir ziehen auch noch viel fremden Käſe aus Holland, Frießland, den öſterreichiſchen Niederlanden, der Schweitz, Italien u. ſ. w. Unter den holländiſchen Käſen wird der Edamer Süßmilchs-, der leidener Kümmelkäſe, und die ſogenannten Rothkorſten,

am meisten geschätzt. England macht zwar auch guten Käse, verbraucht ihn aber selbst und führt verhältnißmäßig nur wenig davon aus. Er ist in Broden von 15 bis 20 Pfund. Der englische Käse von Chester, der grün von Farbe, wird für den besten gehalten. In Frankreich sind Languedok, Auvergne, Forez und das Delphinat die Provinzen, welche das meiste von dieser Waare liefern. Besonders ist der aus Rouergue in und außer Frankreich beliebt. Dieser wird aus Schafmilch zubereitet, hat einen angenehmen und lieblichen Geschmack, und ist, so lang er frisch, inwendig mit blaulichen Adern durchzogen. Diese Käse sind platter und dabey runder Form, und ein paar Zoll bis einen halben Fuß hoch. Sie halten im Gewicht von zwey bis auf zehn, zwanzig, dreyßig, auch wohl vierzig Pfund. Von dieser Sorte werden jährlich mehrere tausend Centner über Toulouse, Nimes und Montpellier ausgeführt. Ein Theil davon geht nach Holland, England, Italien, den französischen Kolonien und s. w. Er kostet auf der Stelle acht bis zwölf Sous das Pfund. Die Schweitz giebt eine Menge vortreflicher Käse, die überallhin, aber vorzüglich nach Deutschland und Frankreich verführt werden. Ein großer Theil von diesen geht nach Genf und Lyon, und von da weiter nach andern Gegenden. Unter den berühmtesten Sorten dieses Artikels sind der Emmenthaler, von welchem jährlich gegen anderthalbtausend Centner ausgehen; der sogenannte Schabziger, den man im Kanton Glaris verfertiget, und der wegen seines Wohlgeschmacks häufigen Abgang findet; und endlich die Sorten Käse aus verschiedenen Gegengen im Kanton Bern, wie auch aus Lucern, Gryers ꝛc. Italien liefert die herrlichen Parmesankäse, die in der Gegend um Lodi in dem Meyländischen in außerordentlicher Menge und von vortreflicher Güte gemacht werden. Man schätzt, daß Meyland jährlich über eine Million Lire für seinen sogenannten Parmesankäse von den Ausländern einnehme. Er wird hier meistentheils von Landleuten aus der Gegend von Bergamo im Venetianischen zubereitet. Diese Leute treffen, wenn der Winter herannahet, regelmäßig ein, und übernehmen dieses Geschäfte für einen gewissen Lohn; ist es geendiget, so nehmen sie ihren Abschied, und gehen mit ihrem Verdienste

dienste wieder nach Hause. Der Parmesan- oder Lodeserkäse ist in großen runden Formen, die funfzig, sechszig, auch wohl hundert und mehr Pfund im Gewicht halten. Er wird in alle Gegenden der Welt, besonders durch ganz Italien, nach Deutschland, Frankreich, Holland und Norden verschickt. Jedes Stück wird mit dem landesherrlichen Stempel bezeichnet, und schon der Zoll, welchen die Regierung von der Ausfuhr dieses einzigen Artikels erhebt, macht eine sehr beträchtliche Summe aus. Der beßte Parmesankäse muß recht frisch und fett seyn; wenn man ihn anschneidet, müssen überall häufige Tropfen hervorkommen. Er muß in trockenen, und nicht stockichten, frischen Kellern aufbewahrt, und sehr reinlich gehalten werden, daß er nicht schimmle, oder austrockne und verderbe. Sardinien hat seine Schafkäse von Sassari, Iglesias, Sinai, Goceano und Monte acuto, die in großer Menge nach den Küsten des übrigen Italiens, besonders nach Neapel, Ancona, Genua, Civita vecchia, Venedig, Foligno, Livorno, wie auch nach Marseille ausgeführt werden. Man rechnet, daß Sardinien alle Jahre im Durchschnitt 40,000 Centner davon abseßt. Die beßten Sorten geben dem Parmesankäse im geringsten nichts nach. Es giebt der sardinischen Käse zweyerley Arten, nämlich weissen, und sogenannten feinen Käse. Dieser letztere ist weniger gesalzen, als der erstere und hernach im Rauche getrocknet worden. Von den französischen Käsen haben wir noch nachzuholen: den Salsenage, eine vortrefliche Art Käse in runden Broden, die vier bis fünf Zoll dick, und vier bis acht Pfund schwer sind. Dieser muß, wenn er gut seyn soll, einen angenehmen, aber doch pickanten Geschmack haben. Man zieht diese Waare von Grenoble im Delphinate. Die Käse aus Forez bekommt man von Roanne; es sind fette Käse, die eine röthliche Rinde haben, und von Kuhmilch zubereitet. Sie sind rund geformt und ein paar Pfund schwer. Die neuen, und solche die sich fein weich anfühlen, sind die vorzüglichsten. Ober-Auvergne zeugt sehr vielen und vortreflichen Kuhmilchkäse. Es giebt größere und kleinere Sorten. Die erstere so auch Quantal heißt, von einem Berge gleiches Namens zwischen saint Flour und Orillac, ist in hohen und runden Broden, die man auch Têtes

Johanniswedel, ſ. Geißbart.

Joſeph, oder Joseph Laſat, eine gewiſſe Sorte des levantiſchen baumwollenen Garns, die von Smyrna nach Marſeille gebracht wird. Man heißt ſie auch Joſelaſsar. Sie iſt ſchlechter als das Montaſſingarn aus der nämlichen Gegend.

Ioubertes, eine Gattung der bourdeauxer Weine, welche in Bariques von hundert und zehn Pots verführt wird.

Joué, ein guter rother franzöſiſcher Wein, der in Touraine gezeugt und über Tours theils im Reich, theils auswärts verſchickt wird.

Ipecacuanha, Hypecacuanha, amerikaniſche Brechwurzel, iſt die zwey bis drey Linien dicke, krumme, harte, zerbrechliche und harzige Wurzel von einer Pflanze, die im mittäglichen Amerika wild wächſt, und zum mediciniſchen Gebrauch häufig nach Europa gebracht wird. Man unterſcheidet ſie in dreyerley Sorten. Die peruaniſche, Bexuguillo oder Raisdeoro, hat eine lichtbraune oder aſchgraue Farbe, einen ſcharfen und bittern Geſchmack und nur ſchwachen Geruch. Mitten in der Wurzel bemerkt man der Länge nach einen dünnen Faden, der das Mark derſelben vorſtellt. Die Pflanze ſelbſt iſt von den Naturkundigern noch nicht mit hinlänglicher Gewißheit beſtimmt worden. Die aus Braſilien iſt braun oder ſchwärzlichbraun, und wird von einem Gewächſe aus dem Geſchlecht der Euphorbien erhalten. Dieſe iſt krummer, dünner und runzlichter als die vorige. Von außen hat ſie eine braune oder ſchwärzliche, von innen aber eine weißliche Farbe. Der Geſchmack iſt etwas bitter. Die weiſſe Ipecacuanha, die auch unächte amerikaniſche Brechwurzel genannt wird, Ipecacuanha candidior, iſt gelblichweiß von Farbe, dünne, holzig, glatt und ohne bitterlichen Geſchmack. Die graue oder peruaniſche Wurzel wird unter allen für die vorzüglichſte gehalten. Ihre mediciniſchen Kräfte liegen in den äußern Theilen oder der Rinde. Man muß beym Einkauf die dickern, fein fleiſchigen, ganzen und harzigen Wurzeln, die ohne Faſern ſind, und nicht dumpficht riechen, wählen. Betrüger miſchen unter ihre Waare nicht nur die weiſſe Sorte, ſondern auch verſchiedene andere, z. B. eine Art giftigen Apocini und dergl. Dieſe letztere iſt dunkelbrau-

braͤuner als die aͤchte Brechwurzel, und hat rothe Striemen, die man an dieser nicht bemerkt. Sie ist auch viel laͤnger als die aͤchte. Die weisse Sorte bringt man von Martinik und Guadeloupe uͤber Marseille; die schwarzbraune von Lissabon, und die graue und beste von Cadix zum Handel. Man bedient sich dieser Wurzel Brechen zu erregen, und die Ruhr zu stillen.

Iris florentinische, Ireos radix, wohlriechende Violenwurzel, ist eine weisse oder gelblichweisse, knotige, etwas zusammengedruͤckte Wurzel, etwa eines Fingers dick, scharf von Geschmack, und im Geruch den Violen aͤhnlich. Die beste erhalten wir aus Toskana und von den Inseln Cypern und Rhodus; die geringere aber wird aus Dalmatien, Istrien, von Tripolis und s. w. herzu gefuͤhrt. Ihr Verbrauch ist zum Parfumiren in Arzneyen, zum Anmachen des Puders, Tobaks und dgl. Sie koͤmmt in Ballen und Saͤcken von einigen Centnern zum Handel. Die aus dem florentinischen erhalten wir von Livorno, die dalmatiner aus Venedig, die istrianische aus Triest und Fiume. Die Wurzeln muͤssen schoͤn weiß, rein, schwer und nicht von Wuͤrmern angefressen seyn.

Iris deutsche, gemeiner Schwefel, Gladiolus cæruleus, Iris nostras, ein Kraut, das hier und dort in Gaͤrten waͤchst; es hat neunblaͤtterichte Blumen und dreyfache Fruchtbehaͤlter. Der aus den frischen Wurzeln gepreßte Saft wird in den Apotheken gebraucht, und zwar meistens zum Faͤrben verschiedener Sachen.

Isatis sativa, s. Waid.

Ilignybutter, in Frankreich eine Gattung Butter, die weit und breit im Rufe und sehr gesucht ist. Es giebt davon zwo Hauptsorten; die feine oder Grasbutter, beurre d' herbes, und die groͤbere, gros beurre genannt. Die erstere wird in kleinen steinartigen Gefaͤßen, die nur ein halbes oder ganzes Pfund enthalten; die andere aber in Toͤnnchen verfuͤhrt.

Isop, Hysopus, ein bekanntes, schmalblaͤtterichtes und holzigtes Gewaͤchs, welches sowohl seines angenehmen Geruchs, als auch mediciniſchen Nutzens wegen, haͤufig in unsern Gaͤrten gezogen wird. Es giebt dessen aber gar mancherley Arten; z. E. mit blauen in einer Aehre wachsenden Blumen, mit leibfarbenen, mit weissen Blumen, gestreiften Isop u. dgl.

Das Kraut wird in und äußerlich angewandt und die Apotheker bereiten daraus allerhand Mittel.

Italienische Weine, sind angenehme, zum Theil auch starke und geistreiche Weine, die in verschiedenen Gegenden von Italien, besonders im Genuesischen, Neapolitanischen, Toskanischen, Römischen, in Sicilien, Sardinien ꝛc. gewonnen und besonders über Livorno, Triest und Venedig ausgeführt werden. Die Genuesischen sind zum Theil Muskateller. Die Toskanischen haben viel Annehmlichkeit und einen feinen Geschmack. Das mehrere ist unter ihrem eignen Titel zu ersehen. Das römische Gebieth liefert vortrefliche Sorten Weine. Die vornehmsten sind: der Falerner, ein dunkelrother Wein, der schon von alten Zeiten her berühmt ist. Monte fiascone, ein angenehmer Muskateller. Der Albaneser, ein vortreflicher rother auch weisser Wein. Das Neapolitanische hat den herrlichen Lagrima Christi, der am Fuße des Vesuvs wächst, und mit Recht für einen der delikatesten Weine gehalten wird; er ist von lebhaft rother Farbe, hat einen angenehmen Geruch und süßlichen Geschmack. Muskateller aus Calabrien, von dem es verschiedene Sorten giebt, ist in ganz Italien gesucht. Von den Sardinischen Weinen sehe man unter ihrem Titel nach. Unter denen, welche Sicilien hervorbringt, sind der weisse und auch rothe Siracuser, von welchem zehn bis zwölf verschiedene Sorten zum Handel kommen, in Italien und auch auswärts sehr beliebt; dieser wird theils in Gebinden, theils schon in Flaschen abgezogen, und Kistenweise verführt. Unter den italienischen Städten sind ausser Genua, Venedig, Livorno, Messina, Nizza, noch folgende Oerter durch ihren Weinhandel im Rufe: nämlich Bocca di Serchio, Porto, Torre, Pisciotta, Gaetta, Trani und Toormina in Sicilien, Monteraso, Marciano, Pozzuolo, Rogliano, Pizzo, Maratea, und sant' Eufemia. Triest handelt viel mit Malvasir weisser und rother Art, der in Kisten von 50 Flaschen, und mit sogenanntem levantischen Muskateller u. dgl., die Eymerweise gehandelt werden. Montepulciano, ist ein rother angenehmer Wein, der abgezogener in Flaschen zum Handel kommt.

Iva arthritica, s. Feldcypresse.

Jubis, sind an der Sonne getrocknete Weintrauben oder

oder Traubenrosinen, die man aus der Provence zum Handel bringt.

Juchten, russisch Jufti, eine Art Leder, die bisher allein in Rußland von gehöriger Vollkommenheit verfertigt wird. Ihre Zubereitung und die Handgriffe, die man dabey gebraucht, hat uns Prof. Pallas in seinen Reisen, genau beschrieben. Obschon nun aber Rußland ganz allein diese Waare liefert, so erhält man sie doch nicht aus allen Gegenden dieses Landes von einerley Güte. Die vorzüglichsten Arten liefern das Kostromsche, Jaroslawsche, Wologdische, Nowgorodsche und noch einige andere Gebiethe. Den Kernfellen unter diesen giebt man den Namen Masterski, und die sind auch im Preise höher, als die andern. Auf diese folgen die Poluwalli, beym Petersburger Handel Maljajufti genannt. Diese sind ihrer Leichtigkeit wegen sehr beliebt. Von dieser Sorte gehen acht bis zwölf Felle auf den Pud. Wrak- und Roßwall, ist eigentlich der Ausschuß von Juchten; diese Sorte besteht aus allerhand Fellen, welche zum Theil voller Löcher, schlecht von Farbe, schwer und plump von Köpfen, entweder überhaupt nicht gehörig oder doch hier und dort ungleich bereitet sind, und auf der Fleischseite nicht schön weiß aussehen. Beym Einkauf dieser Waare muß man besonders darauf sehen, daß man keine schwere Felle mit plumpen Köpfen, die nichts anders, als auf Juchtenart zugerichtete Pferdehäute sind, bekomme; sondern wirkliche Ochsen- oder Kühhäute, die für viel besser, als jene, gehalten werden. Sie müssen auf der Fleischseite schön weiß, auf der andern aber schön gleich von Farbe, nicht verschossen, oder fleckigt seyn, auch einen starken und angenehmen Geruch von sich geben. Im Angreifen müssen sie fein weich und geschmeidig seyn, ungefähr wie ein warmes Brod sich anfühlen lassen, und nicht etwa hart, brüchig oder brandig seyn. Sowohl die rothen, als auch die schwarzen Sorten, wie auch weisse Juchten geben nach dem neuesten Tarif von 1782, acht und achtzig Kopecken Ausfuhrzoll für jeden Pud im Gewicht. Von den Päcken aber rechnet man 5 Procent für Thara ab. Noch bis diese Stunde wird Deutschland von Holland, Hamburg und Lübeck mit diesem Artickel versehen. Die Sorten, welche Hamburg ein- und ausführt,

sind feine Juchten, wovon das Paar nur sechs bis zehn Pfund im Gewichte hält; diese sind am theuersten, und gelten jetzt 12 1/2 bis 13 Schilling Banko, ohne Rabatt, das Pfund; dergleichen von 11 bis 14 Pfund, 11 1/2 bis 12 Schl.; dergl. von 15 bis 18 Pf., 11 1/4 bis 11 1/2 Schl.; dergl. 20 bis 24 Pf. und endlich von 26 bis 30 Pf. etwas wohlfeiler; Ausschuß, Wrack und Rußwall gilt nach Verhältniß der Schwere 10 bis 11 Schilling. Archangel und St. Petersburg liefern insonderheit nachstehende Sorten: feine rothe Juchten, von welchen sechstehalb bis sechs Felle auf den Pud gehen; diese ist die beste und theuerste Sorte. Dergleichen minderfeine von fünf bis sechstehalb Fellen, ist etwas niedriger im Preis. Schwere Sorte von vier bis fünf Fellen, ist noch geringer. Malja, wo acht bis zwölf Felle darauf gehen, noch schlechter, als die vorgenannte. Hierauf folgen Roßwalljuchten von vier bis sechs Fellen. Die weissen machen eine besondere Gattung aus. Die meisten Juchten schickt Rußland nach Lübeck, dem Sunde, nach Stettin, Italien, Amsterdam und England. Die Rollen Juchten, welche nach den Hanseestädten gehen, enthalten gewöhnlich drey Paar Felle, auch wenn es Poluwalli, oder leichtere, wohl fünf Paar. Ein ganzer Pack Juchten aber enthält zwanzig solcher Rollen, und wiegt gegen tausend Pfund im Gewicht. Die Packen, welche nach Italien gehen, macht man von zwey und zwanzig solcher Rollen. Man wählt hierzu extra schöne Waare, und die recht leicht ins Gewicht fällt. Der größte Theil von denen, welche Italien aus Rußland zieht, kommen über Livorno ein. Hier unterscheidet man die Waare in sogenannte Gavejuften, Prima, Seconda, Terza Sorta, crave und Rosswall. Man verkauft solche nach Pfunden zu so und soviel Soldi. Man macht die russischen Juften jetzt hier und dort bey uns, besonders in Sachsen nach; diese kommen jedoch weder in der Güte noch Dauer jenen gleich. Besonders bleiben die rothen Juften eine Rußland ganz eigenthümliche Waare. Der stärkste Verbrauch ist bekanntlich zu Karossen, Pferdezeug, allerhand Polsterüberzügen, Beschlägen der Stühle, zu Schuhen, Stiefeln und dgl. Zu Schuhen und Stiefeln sind sie, vornämlich zu Sommerszeit, nicht gar gut zu gebrauchen; diese

Leder-

Lederart brennt dann auf den Füssen, und will beständig gut eingeschmiert seyn, wenn sie nicht brüchig werden soll.

Judaicus lapis, s. Judenstein.

Judasohr, s. Hollunder.

Judenäpfel, s. Adamsapfel.

Judenharz, s. Judenleim.

Judenkirschen, Blasenkirschen, Alkekengi, Solanum vesicarium, ein Kraut mit langen weissen Wurzeln, langen braunrothen Stengeln, breiten grünen Blättern, und dunkelgelben Früchten, welche in Apotheken zu verschiedenen Arzneyen angewandt werden. Wenn man sie essen will, muß man die auswendige Blase nicht daran lassen, weil diese bitter ist, und ihre Bitterkeit der Frucht mittheilt. Die Apotheker bereiten aus den Judenkirschen allerhand Arzneysachen.

Judenkraut, s. Schaafgarbe.

Judenleim, Judenharz, Judenpech, bitumen Judaicum, Asphaltum, bitumen babilonicum, gummi funerum, Karabe Arabum, Karabe Sodomae, ein dürres, schwärzliches, glänzendes und zerbrechliches Harz, daß einen starken Pechgeruch von sich giebt. Man bringt es aus dem Morgenlande aus der Gegend des todten Meers. Man unterscheidet es in zweyerley Sorten, von welchen die eine durch die Wellen ausgeworfen wird, die andere aber unter die Fossilien gehört. Es läßt sich sehr gut im Weingeist und Oehl auf, und schmelzt leicht über dem Feuer. Es wird zum Theriak und zu einigen Pflastern genommen. Man bekömmt es aus Holland. Da der Artikel ziemlich theuer ist, so wird er nicht selten mit schlechtern Dingen, z. E. mit ausgekochtem Schiffspech und dergl. verfälscht. Diesen Betrug entdeckt man durchs Anzünden; das ächte Judenpech giebt dann einen harzigen Geruch und brennt in einer weissen Flamme, läßt auch wenig Asche zurück, welches beym gemeinen Peche gar nicht der Fall ist.

Judenstein, lapis judaicus, ein länglicht runder, olivenartig geformter Stein, mit vielen der Länge nach laufenden Streifen; er ist auswendig grau oder röthlich, inwendig weißgrau und glänzend, aber nicht sonderlich hart. Ehmals brachte man ihn aus Judäa, woher er seinen Namen erhalten hat; jetzt findet man ihn auch in Deutschland, besonders um Hil-

desheim. Er ist eigentlich ein versteinerter Echinit, wird aber in der Medicin wider den Nieren- und Blasenstein gerühmt.

Judenweyrauch, s. Storax.

Juffers, im holländischen Holzhandel, eine Art kurzer Schiffsmasten, die aus Riga und Memel geholt werden.

Juglans, s. Nuß.

Jujubae, s. Brustbeeren.

Juncus odoratus, s. Cameelheu.

Jungfernhonig, s. Honig.

Jungfernöhl, s. Baumöhl.

Jungfernpergament, s. Pergament.

Jungle, eine Gattung ostindischer Nesseltücher, oder Tanjebs, welche die dänische Kompagnie zu Verkauf bringt. Sie sind acht bis neun und zwanzig Kopenhagener Ellen lang, und eine Elle und drey Achtel, bis eilf Sechzehntheil breit.

Juniperus, s. Wachholder.

Jusclam, ein guter Wein aus Avignon, der nach Baral von hundert und fünf und dreyßig Pfund gehandelt wird.

Izaries, ostindische baumwollene Gewebe, die die dänische asiatische Gesellschaft zu Verkauf bringt. Sie sind eine Elle und ein Viertel bis drey Achtel breit, und zehn bis eilf Ellen lang.

K.

Kabel, Kabeltau, ein dickes und langes Tau, welches bey Schiffen und Fahrzeugen theils zu ihrer Befestigung auf der Rheede, durch die Anker, oder auf andere Art an den Bunen, theils zu ihrem Hinaufziehen auf den Flüssen wider den Strohm, und endlich auch zur Heraushebung von allerhand Waaren aus den Schiffen, gebraucht wird. Man macht sie gewöhnlich von Hanfe und übertheert sie hernach. Ein solcher Kabel muß aber wenigstens drey Zoll im Umfange messen, sonst nennt man ihn nur Seil oder Tau. Ein jeder Kabel, er sey so dick als man wolle, ist aus drey Seilen zusammengedreht, deren jedes drey Schnuren oder Litzen, die Schnur wider drey Bindfaden, und der Bindfaden so und soviel Fäden enthält, nachdem das Kabeltau mehr oder weniger dick ist. Auf das gehörige Zusammendrehen kommt es an, ob der Kabel dauerhaft oder nicht seyn wird; denn wenn sie zu stramm gedreht sind, halten sie eben so wenig, als wenn man sie zu lose ge-

gewunden hat. Die Anzahl der Fäden, die ein solches Kabeltau enthält, ist seiner Länge und Dicke angemessen, und aus dieser Anzahl kann man auch seine Schwere abnehmen. Ein Kabeltau von

3	Zoll im Umfange besteht aus	48	gewöhnl. Fäden, und wiegt	192	Pfund.
4	- -	77	- -	308	-
5	- -	121	- -	484	-
6	- -	174	- -	696	-
7	- -	238	- -	952	-
8	- -	311	- -	1244	-
9	- -	393	- -	1572	-
10	- -	485	- -	1940	-
11	- -	598	- -	2392	-
12	- -	699	- -	2796	-
13	- -	821	- -	3284	-
14	- -	952	- -	3808	-
15	- -	1093	- -	4372	-
16	- -	1244	- -	4976	-
17	- -	1404	- -	5616	-
18	- -	1574	- -	6296	-
19	- -	1754	- -	7016	-
20	- -	1943	- -	7772	-

dieses Gewicht ist jedoch bloß von neuen und noch nicht getheerten Kabeltauen zu verstehen. Ein Kauffartheyschiff, es mag auch noch so klein seyn, muß wenigstens mit drey solchen Tauen versehen seyn. Ihre gewöhnliche Länge beträgt 110 bis 120 Braſſen. Die Waare wird nach Centnern gehandelt.

Kabliau, in Holland der frische Stockfisch.

Käferwurz, s. Braunwurz.

Käse, caseus, eine sehr bekannte Speise, die aus geronnener Milch zubereitet wird. Man macht diesen Artikel überall, wo starke Viehzucht und ansehnliche Heerden gehalten werden. Von Schaaf- Ziegen- und Kuhkäsen liefern in Deutschland Thüringen, Sachsen, Mähren, Pommern, Holstein, Mecklenburg, Ostfrießland und s. w., aber wir ziehen auch noch viel fremden Käse aus Holland, Frießland, den österreichischen Niederlanden, der Schweitz, Italien u. s. w. Unter den holländischen Käsen wird der Edamer Süßmilchs-, der leidener Kümmelkäse, und die sogenannten Rothkorsten,

am

am meisten geschätzt. England macht zwar auch guten Käse, verbraucht ihn aber selbst und führt verhältnißmäßig nur wenig davon aus. Er ist in Broden von 15 bis 20 Pfund. Der englische Käse von Chester, der grün von Farbe, wird für den besten gehalten. In Frankreich sind Languedok, Auvergne, Forez und das Delphinat die Provinzen, welche das meiste von dieser Waare liefern. Besonders ist der aus Rouergue in und außer Frankreich beliebt. Dieser wird aus Schafmilch zubereitet, hat einen angenehmen und lieblichen Geschmack, und ist, so lang er frisch, inwendig mit blaulichen Adern durchzogen. Diese Käse sind platter und dabey runder Form, und ein paar Zoll bis einen halben Fuß hoch. Sie halten im Gewicht von zwey bis auf zehn, zwanzig, dreyßig, auch wohl vierzig Pfund. Von dieser Sorte werden jährlich mehrere tausend Centner über Toulouse, Nimes und Montpellier ausgeführt. Ein Theil davon geht nach Holland, England, Italien, den französischen Kolonien und s. w. Er kostet auf der Stelle acht bis zwölf Sous das Pfund. Die Schweitz giebt eine Menge vortreflicher Käse, die überallhin, aber vorzüglich nach Deutschland und Frankreich verführt werden. Ein großer Theil von diesen geht nach Genf und Lyon, und von da weiter nach andern Gegenden. Unter den berühmtesten Sorten dieses Artikels sind der Emmenthaler, von welchem jährlich gegen anderthalbtausend Centner ausgehen; der sogenannte Schabziger, den man im Kanton Glaris verfertiget, und der wegen seines Wohlgeschmacks häufigen Abgang findet; und endlich die Sorten Käse aus verschiedenen Gegengen im Kanton Bern, wie auch aus Lucern, Gryers ꝛc. Italien liefert die herrlichen Parmesankäse, die in der Gegend um Lodi in dem Meyländischen in außerordentlicher Menge und von vortreflicher Güte gemacht werden. Man schätzt, daß Meyland jährlich über eine Million Lire für seinen sogenannten Parmesankäse von den Ausländern einnehme. Er wird hier meistentheils von Landleuten aus der Gegend von Bergamo im Venetianischen zubereitet. Diese Leute treffen, wenn der Winter herannahet, regelmäßig ein, und übernehmen dieses Geschäfte für einen gewissen Lohn; ist es geendiget, so nehmen sie ihren Abschied, und gehen mit ihrem Verdienste

dienſte wieder nach Hauſe. Der Parmeſan- oder Lodeſerkäſe iſt in großen runden Formen, die funfzig, ſechszig, auch wohl hundert und mehr Pfund im Gewicht halten. Er wird in alle Gegenden der Welt, beſonders durch ganz Italien, nach Deutſchland, Frankreich, Holland und Norden verſchickt. Jedes Stück wird mit dem landesherrlichen Stempel bezeichnet, und ſchon der Zoll, welchen die Regierung von der Ausfuhr dieſes einzigen Artikels erhebt, macht eine ſehr beträchtliche Summe aus. Der beßte Parmeſankäſe muß recht friſch und fett ſeyn; wenn man ihn anſchneidet, müſſen überall häufige Tropfen hervorkommen. Er muß in trockenen, und nicht ſtockichten, friſchen Kellern aufbewahrt, und ſehr reinlich gehalten werden, daß er nicht ſchimmle, oder austrockne und verderbe. Sardinien hat ſeine Schafkäſe von Saſſari, Igleſias, Sinai, Goceano und Monte acuto, die in großer Menge nach den Küſten des übrigen Italiens, beſonders nach Neapel, Ancona, Genua, Civita vecchia, Venedig, Foligno, Livorno, wie auch nach Marſeille ausgeführt werden. Man rechnet, daß Sardinien alle Jahre im Durchſchnitt 40,000 Centner davon abſetzt. Die beſten Sorten geben dem Parmeſankäſe im geringſten nichts nach. Es giebt der ſardiniſchen Käſe zweyerley Arten, nämlich weiſſen, und ſogenannten feinen Käſe. Dieſer letztere iſt weniger geſalzen, als der erſtere und hernach im Rauche getrocknet worden. Von den franzöſiſchen Käſen haben wir noch nachzuholen: den Saſsenage, eine vortrefliche Art Käſe in runden Broden, die vier bis fünf Zoll dick, und vier bis acht Pfund ſchwer ſind. Dieſer muß, wenn er gut ſeyn ſoll, einen angenehmen, aber doch pickanten Geſchmack haben. Man zieht dieſe Waare von Grenoble im Delphinate. Die Käſe aus Forez bekommt man von Roanne; es ſind fette Käſe, die eine röthliche Rinde haben, und von Kuhmilch zubereitet. Sie ſind rund geformt und ein paar Pfund ſchwer. Die neuen, und ſolche die ſich fein weich anfühlen, ſind die vorzüglichſten. Ober-Auvergne zeugt ſehr vielen und vortreflichen Kuhmilchkäſe. Es giebt größere und kleinere Sorten. Die erſtere ſo auch Quantal heißt, von einem Berge gleiches Namens zwiſchen ſaint Flour und Orillac, iſt in hohen und runden Broden, die man auch Tê-

tes

tes de Moine oder Mönchsköpfe nennt, und die dreyßig bis vierzig Pfund im Gewicht halten. Diese ist die geringste. Die kleinere und bessere Art ist in viereckigen Broden von zehn bis zwanzig Pfund schwer. Außer diesen, sind die Käse aus Brie, besonders von Meaux, Pont l'evêque, die sogenannten Angelots, der Marolles ꝛc. im Rufe. Die österreichischen Niederlande geben den vortreflichen Limburger Käse, der in ganz Europa so gesucht ist. Der beste und schmackhafteste wird um Hervé zubereitet, und durch die Limburger Fuhrleute nach ganz Holland, Niedersachsen, ja bis nach Oesterreich, ins Reich und weiter verführt. Tirol schickt sehr viele und vorzüglich schmackhafte Ziegenkäse zum Handel, die besonders im Oesterreichischen, in Bayern, Italien u. s. w. Absatz finden. Ostfrießland liefert eine außerordentliche Menge schöner Käse ins Osnabrückische, Mindensche, Münstersche, Oldenburgische ꝛc. Emden allein verschickt jährlich im Durchschnitt für mehr als hundert tausend Thaler von dieser Waare. Das fruchtbare Hollstein führt von seinen Eyderstädtischen und Düstrupper Käsen viel über Hamburg, Altona u. a. aus. Holland treibt vorzüglich einen gar wichtigen Handel mit eigenen und allerhand fremden Sorten dieses Artikels, und führt eine erstaunliche Menge nach Ostindien und Amerika, der Küste von Afrika, nach den Oertern und Plätzen an der Ostsee, nach Rußland, Polen, ganz Deutschland, Frankreich, Spanien, Portugall und Italien aus. Die Hauptsorten der holländischen Käse bestehen in alten und neuem Süßmilch-Kümmel-Texelstolske, Kräuterkäse, Loermann, und dergl. Der Kümmelkäse (Komeinekaas,) wird stärker gepreßt, als der Süßmilchkäse, oder holländische gelbe Boetmelckkaas. Grünerkäse wird mit gestoßener Peterßilie und Schaafgarbe gefärbt. Außer den obengenannten Ländern und Gegenden in Deutschland müssen wir noch bemerken: Steyermark, das sehr vielen Kuhkäse nach Italien ausführt: Böhmen, wo eine große Menge allerhand Schaaf-Ziegen- und sogenannter Salbeykäse gezeugt und weit und breit abgesetzt werden. Ungarn hat den berühmten Brinsenkäse. Der um Brieg in der Soler Gespannschaft zubereitet und in alle angränzende Länder verschickt wird. Die türkischen Länder

der liefern viele Sorten Käse nach Marseille, Genua und Venedig, besonders Morea, Patrazzo und die Inseln Kandien und Cypern. Guter Käse muß übrigens nicht zu alt, nicht zu stark gesalzen, auch nicht gar zu jung, nicht trocken, sondern recht fett oder speckicht seyn, und auf der Zunge wie Butter zergehen.

Kajaputöhl, ein ausländisches flüssiges, fettes Wesen, gelb von Farbe, das über Holland zugeführt wird. Der wahre Ursprung desselben ist noch nicht völlig entdeckt. Nach Einigen, soll es aus einer Art Taxusholz in Indien distillirt werden. Seine Heilkräfte rühmt man sehr.

Kaiserſche, s. Imperiale.

Kalamank, ein wollener, entweder glatter, gestreifter oder geblumter Zeug, dessen Kette gewöhnlich aus einem groben Faden Wasch- und einem Faden Fettwolle zusammengesetzt wird. Der Einschlag ist jederzeit Waschwolle, weil der Einschuß nicht stark eingeschlagen wird. Der, so nach dem Weben erst gefärbt wird, erhält mit dem Kalander eine vorzügliche Glätte, und heißt hernach Wollenatlaß. Unter allen Arten von Kalmank, die man gegenwärtig zu Markte bringt, verdient die englische Waare wegen ihrer vortreflichen Zurichtung und ihres ungemein schönen Glanzes den Vorzug. Der englische Kalmank ist achtzehn Zoll breit und in Stücken von zwey und dreyßig Yards. Der Sächsische kommt diesem in der Güte am nächsten. In Sachsen liefern besonders Gera, Borna, Rochlitz, Weyda und Langensalze diesen Artikel, und setzen ihn fast in allen Gegenden von Europa ab. Diese Sorte ist drey Viertel bis sieben Achtel breit, und die Stücke halten vierzig Ellen. Berlin, Potzdam und Magdeburg lassen auch häufig diesen Zeug weben, aber die Gattung kömmt doch weder im Innern noch in der Zurichtung den beyden vorgenannten gleich. Der berliner Kalmank ist meistens drey Viertel breit, schier noch einmal so schmal als der englische zusammengelegt, und die Stücke halten dreyßig bis vierzig berliner Ellen. Die französischen Calmandes, oder Calmandres sind von verschiedener Breite, nämlich einige sieben Sechzehntheil, andere zwey Drittel, sieben Zwölftel, fünf Achtel, auch wohl nur fünf Zwölftel des Pariser Stabs breit. Man macht ihrer häufig zu Ryssel, Tourcoin und

Lan-

Lannay. Die Waare geht ſtark nach Spanien. Der ruſſiſche Kalmink iſt eine wahre Leinwand oder Zwillicht, in Stücken von ſechszig Arſchinen, die von Petersburg nach Holland und dem ſüdlichen Europa in außerordentlicher Menge ausgeführt wird.

Kalbfelle, ſind entweder noch roh oder ſchon auf mancherley Weiſe zubereitet, wenn man ſie zum Handel bringt. Die rohen erhalten wir aus Polen. Die beſten von den zugerichteten aus England und Frankreich. In England liefert London ungemein viel extrafeine Southwarkfelle, die beſte und theuerſte Sorte, wo das Dutzend Felle etwa dreyßig engliſche Pfunde im Gewicht hält; feine Kalbfelle, rein von Schnitt, dreyßig bis vierzig Pfund ſchwer; dergleichen von acht und dreyßig bis vierzig; endlich ordinäre und briſtolſche, die wohlfeilſte Sorte. In Frankreich macht man jetzt hier und dort ſo ſchöne Waare, daß ſie der engliſchen völlig gleich zu achten iſt. Saumur in Anjou beſonders, führt eine große Menge dieſer Felle aus, von welchen das Dutzend achtzehn bis zwey und dreyßig Pfund im Gewicht hält. Das meiſte davon geht nach Spanien. Zu Metz wird ſehr vieles und ſchönes narbigtes Kalbleder (veau gréné) verfertiget, und in vielen Gegenden von Deutſchland, auf den frankfurter Meſſen ꝛc. abgeſetzt. Dinan in Bretagne liefert jährlich viele tauſend Dutzend ſchwarz oder weiß gegerbter von zwanzig bis dreyßig Pfund im Gewicht, und führt ſolche nach Liſſabon, Cadix, Bilbao, Nantes, Bourdeaux, Hamburg u. ſ. w. aus. Italien zieht die benöthigten Kalbfelle zum Theil aus Augsburg, Genf, England, von Genua und aus einigen andern Oertern und Ländern. In Deutſchland ſind Erlangen, Altona, Hamburg, Lübeck und Idſtein im Naſſau-Uſingenſchen in dieſem Fache vorzüglich berühmt. Gute Kalbfelle müſſen ſchön rein, weiß auf der Fleiſchſeite, auf der andern aber recht kleinnarbig, im Angriff fein gelind, trocken und ohne Schnitt, auch wohl gewalkt ſeyn, damit ſie ſich nach allen Seiten gut ziehen oder ausdehnen laſſen.

Kalch, Kalk, Calx, bekanntlich eine weiſſe Materie, die aus Schiefer, Marmor, und andern Steinen in dazu eingerichteten Oefen gebrannt wird. Man löſcht

ſie

sie hernach mit Wasser ab, und gebraucht sie vielfach zum Mauren, Anstreichen und dergl. Jemehr sich der Kalkstein dem Marmor nähert, je besser pflegt der Kalk zu werden, und dieser ist hernach sowohl zum Mauren als auch zum Tünchen gleich brauchbar. Der aus Schiefern, weichen Steinarten und dgl. hat hingegen die Haltbarkeit nicht, die der andere besitzt; sondern er verzehrt sich nach und nach selbst, und ist deswegen nicht sonderlich gesucht. Deutschland ist mit guten Kalksteinen fast allenthalben versehen; dennoch sind die guten Kalkbrennereyen bey uns eben nicht häufig. Man nimmt die Steine gemeiniglich, wie sie vor der Thüre liegen, und ist schon zufrieden, wenn nur Kalk daraus wird, ob er auch gehörig binde, und ausdaure, darum kümmert man sich nicht. Hieraus muß also eine große Verschiedenheit in der Güte des Materials entstehen, welche letztere beym Bauen von der äußersten Wichtigkeit ist. Von dieser Verschiedenheit hängt der Unterschied in Ansehung des Bindens, des Aufquellens, der Farbe und andrer Umstände ab. Ja man hat Kalkarten, die gar nicht zum Weissen, sondern blos zu Mauerwerk angewandt werden dürfen. Die Erfahrung hat bisher gezeigt, daß die harten und marmorartigen Steine von grauer, blauer, und schwarzer Farbe zum Kalkmachen die vorzüglichsten sind. Man findet diesen Kalkstein entweder auf der Oberfläche der Erde, oder in gewissen Flüssen, oder in ordentlichen Steinbrüchen. Eine vorzügliche Gattung ist die, welche in den Baaden-Durlachischen Landen am Oberrhein, in der Wetterau ꝛc. verfertiget wird. Von der Insel Gothland erhalten unsere Seestädte eine große Menge Kalks, den man vorzüglich schätzt. In Holland wird auch aus Muschel- und Austerschaalen ein schöner weisser Kalk gebrannt, der aber nicht zum Tünchen an freyer Luft taugt. Man erkennet die Güte des Kalks daraus, wenn er in großen Stücken, schön weiß leicht und klingend, auch wenn derselbe, wenn er angefeuchtet wird, stark dünstet. Der frischgebrannte weisse Kalk, der zum Bauen angewandt und verschickt werden soll, muß von rechtswegen in Tonnen geschlagen, und vor dem Zugange der Luft wohl verwahret werden. Bey dem, welcher nur zum Düngen bestimmt ist, hat man dieser Vorsicht nicht

nöthig. Auch der graue Kalk, den man ebenfalls zum Bauen gebrauchen kann, darf Monate lang in Schoppen liegen, ohne daß er etwas von seiner Kraft verliert. Hamburg handelt sowohl mit Muschel- als auch mit Steinkalk. Die Muschelschaalen werden an der Nordsee gesammelt, und zu Kalk gebrannt. Der Steinkalk aber kömmt aus Lüneburg und von Seeberg; man heißt ihn steinberger Kalk. Diejenigen, die den lüneburger Kalk im Großen verschreiben wollen, haben sich an die Kämmerey dieser Stadt zu wenden. Lebendiger Kalk heißt der, der so ist, wie er aus dem Ofen herausgenommen worden, und weder abgelöscht noch verwittert ist. Gelöschter Kalk, der mit Wasser angefeuchtet worden, und den man so lange aufbewahrt, bis man Mauerkalk machen will. Verwitterter ist der, den man lange an der Luft liegen lassen, ohne ihn zu löschen, dessen feurige Theile nach und nach verflogen sind, und der zu einem dünnen Pulver zerfällt; dieser taugt zu nichts. Der Kalk wird übrigens auch in Menge von verschiedenen Manufakturisten, Handwerkern und Fabrikanten gebraucht. Insonderheit nehmen ihn die Gerber, Weißgerber, Schönfärber und Zuckerraffinadöre zu ihren Arbeiten. Bey der Färberey rechnet man ihn unter die nicht eigentlich färbenden Mittel, sondern die nur zur Entwicklung der andern Farbesachen dienen; auch darf er nur von Schönfärbern gebraucht werden. In Ländern, wo keine Aufsicht über das Fabrikwesen Statt findet, wird der Kalk zum Bleichen der Leinwand häufig angewandt; in denen aber, wo man auf Ordnung hält, ist dieß bey Strafe verbothen, weil diese Zurichtung der Güte der Waare schadet. Der Kalk wird Tonnenweise gehandelt. Diese sind nach den Oertern nicht gleichen Inhalts, sondern halten hier mehr dort weniger. Zu Hamburg muß eine Tonne Kalk 3 Faß oder 6 Himten messen.

Kali, Kalikraut, Salzkraut, Glaskraut, Kali, Salsola, Salicornia, ein Meerkraut mit langen dicken Blättern, etwa drey Fuß hoch, das an den spanischen, französischen und sicilianischen Küsten theils von Natur wächst, theils auch mit Fleis gebauet wird. Es giebt davon verschiedene Arten, als die dornichte, die größere mit Samen wie Löffelkraut, die kno-

knotige mit dünnen Stengeln, die spanische mit kleb-richten Blättern wie der Hauslauch u. s. w.; aber man ziehet zu Bereitung des Kalisalzes die Pflanze mit saftigen Stengeln denen vor, die holzichte haben, folglich beym Brennen weniger ausgeben. Die ganze Pflanze hat einen sehr salzigen Geschmack, und ob schon sie öffnende und diuretische Kräfte hat, braucht man sie doch nur selten in der Medicin. Durch die Einäscherung aber gewinnt man daraus das Kalisalz, welches in den Glashütten von großem Nutzen ist. Der Kalisamen wird in die morastigen Gegenden an den Seeküsten gesäet, und so bald die Pflanzen die gehörige Reife haben, sammelt man sie zusammen, und sondert mit allem Fleis die Samen davon ab, und hebt diese zur künftigen Saat auf. Wenn der Same auf wohl zubereiteten Boden und nahe am Meere ausgestreuet worden ist, geht er im April auf; es braucht aber viel Regens, wenn die Pflanzen gut gedeihen sollen. Man muß fleißig harken lassen, damit das Unkraut aus dem Wege geräumt wird. Im Monat Julius fängt der Stengel der Pflanze an eine röthliche Farbe zu bekommen, dann reißt man sie aus, und sondert die Samen davon ab; das Kraut läßt man gemächlich trocknen. Wenn es genug dürre ist, verbrennt man es allmählich in tiefen Löchern, welche in Gestalt eines umgekehrten Kegels geformt sind. Die Seiten dieser Oefen sind mit Ziegelsteinen oder Thonerde bekleidet und ausgefüttert. Man zündet mit Strohhalmen die dürren Kalibündel, die man nach und nach in die Löcher und Gruben werfen läßt, an, und läßt sie so lange als sie noch brennen, immerfort mit eisernen Schaufeln umrühren, damit das Salz wohl durcheinander gemengt werde; und damit wird so lange fortgefahren, bis die Grube mit so viel Materie angefüllt ist, als sie enthalten kann. Man macht diese gewöhnlich acht Fuß tief und fünf Fuß weit, so daß sie gegen vierzig Centner Asche fassen. Wenn die Materie erkaltet ist, nimmt man sie mit Schaufeln heraus, und packt sie in Säcke und Tonnen ein. Die beste Kaliasche ist die, welche in Spanien gewonnen wird. Die aus Sicilien folgt dieser in der Güte unmittelbar nach: man sehe von dieser unter dem Titel Soda nach. Frankreich gewinnt nicht allein diese

Artikel in Provence um Arles, in Camargue ꝛc., sondern auch in Languedok um Beziers, Agde, Narbonne, in Normandie um Cherbourg u. s. w.; doch ist das französische Kalisalz nicht so rein, wie die beyden andern. Das Gewächse kommt überhaupt nur an den Küsten fort, wo der Erdboden mit Salztheilchen angefüllt ist. Es wird übrigens diese Kaliasche in erstaunlicher Menge in den Glashütten, Seifenkoturen und Färbereyen verbraucht. Die Kalipflanze mit holzigen Stengel, Kali geniculatum, Salicornia, wird in England mit Essig eingemacht, und zum Handel gebracht. Der ausgepreßte Saft dient zur Vieharzney, und mit dem Dekokte tödtet man die Würmer.

Kalotten, sind rothe Kappen, deren sich die Morgenländer zur Bedeckung des Kopfs bedienen. Sie kommen aus Venedig, und gehen in außerordentlicher Menge nach Slavonien, Dalmatien, Albanien, und den benachbarten Ländern. Die Waare wird Dutzendweise gehandelt, und ist ein sehr gangbarer Artikel in vielen Gegenden des Orients. Auch Orleans schickt eine beträchtliche Menge über Marseille nach der Levante, der barbarischen Küste ꝛc. Es giebt feine, mittle und ordinäre Sorten.

Kalmus, s. Calmus.

Kameelheu, s. Cameelheu.

Kameelhaar, das Haar von einem Thiere, welches sich in Asien und Afrika aufhält, und da zum Lasttragen, wie bey uns die Pferde, gebraucht wird. Hr. von Linnee nimmt das Wort in etwas weitläuftigem Verstande, und eignet es einem ganzen Geschlecht der Thiere zu. Er begreift darunter überhaupt die, welche keine Hörner, aber eine gespaltene Lippe und Klauen haben. Das Thier ist übrigens für den Handel und zur Bequemlichkeit der Einwohner in Asien und Afrika äußerst wichtig, und macht bey den meisten den vorzüglichen Reichthum aus, so daß der unter ihnen für einen reichen Mann geschätzt wird, der recht zahlreiche Heerden von diesen Thieren besitzt. Die Haare vom Kameel sind für verschiedene von unsern Manufakturen, insonderheit der Hutfabriken, ein unentbehrliches Material; doch ist nicht alles, was unter diesem Namen aus dem Morlande gebracht wird, wirkliches Kameelhaar, sondern größtentheils Ziegenhaar. Das meiste von diesem Artikel wird über Konstantinopel,

nopel, Smyrna und Aleppo aus Persien nach Livorno, Venedig und Marseille geschickt, und von da weiter in ganz Europa verführt. Das beste und theuerste ist das schwarze persianische Haar, welches noch einmal so hoch im Preise, wie die darauf folgende Sorte, gilt. Die andere Gattung ist die von Aleppo. Die besten Sorten des smyrnischen Kameelhaars geben der erstern an der Güte nicht viel nach. Die schlechtesten sind das weisse und rothe Haar; diese gelten nur ungefähr den dritten Theil des Preises von der erstgenannten Art. Zu Amsterdam giebt man auf das Kameelhaar von Aleppo zwölf Procent, und auf das smyrnische vierzehn Procent Thara.

Kamelot, Kamlot, ein dichter, auf Leinwandart von Wolle, Ziegenhaar, Seide und dergl. gewebter Zeug, von dem es gar vielerley Gattungen giebt. Man hat ordinäre, grobe, feine, ganz wollene, halbseidene, ganzseidene, glatte, gestreifte, gewässerte, schattirte oder mandelfärbige u. s. w. Zum wollenen wird bald Waschwolle, bald gewaschene Fettwolle, bald ein grober Faden Fettwolle, und ein Faden feiner Waschwolle, die so zusammen gezwirnt werden, genommen. Die Kette dieser Zeuge ist zweyfach, und wenn sie die gehörige Güte haben soll, muß sie von zweymal gekämmter Wolle gemacht werden. Zu den andern Sorten nimmt man Kette und Einschlag von Ziegenhaar, ein andermal zum Einschlag Ziegenhaar, und zur Kette halb Haar und halb Seide, und noch anderemale zum Einschlag Wolle, und zur Kette Leinengarn. Man hat ihrer, die im Stoff gefärbt sind, und auch solcher die nach dem Weben erst in die Farbe kommen. Sie werden nach ihrer Verschiedenheit zu Manns- und Frauenkleidern, Bettvorhängen, und dergl. gebraucht. Die brüßler und leidener Kamelotte sind die feinsten unter allen bekannten Arten. Sie sind neun Achtel der brabanter Elle breit und in Stücken von fünf und dreyßig, vierzig bis achtzig Ellen. Ihre Preise stehen nach der Feine zwischen fünf und zwanzig bis 55 Stüber. Diese werden meistens ganz von Ziegenhaar gewebt. Die englischen feinen Sorten kommen diesen sehr nahe; sie werden gleichfalls aus levantschen Ziegenhaar, mit Seide und dgl. vermengt, gewebt. Die englischen Kamelotte von Ziegenhaar

und Seide sind in Stücken von sechs und sechszig Yards, und gelten 5 3/4 bis 6 Schl. Die superfeinen engl. Kamlotte, sind sieben und zwanzig Zoll breit und in Stücken von vierzig Yards; sie gel[illegible] 95 bis 96 Schl. Die mittelfeinen sind zwey und zwanzig englische Zoll breit, funfzig Yards lang und gelten 74 bis 75 Schl. Die ordinären endlich halten auch zwey und zwanzig Zoll in die Breite, aber nur vierzig in die Länge, und gelten das Stück 50 Schl. In Frankreich sind Ryssel in Flandern, Arras in der Grafschaft Artois, Amiens in der Picardie, Neuville bey Lyon, und einige Oerter in Auvergne, dieser Zeuge wegen vorzüglich im Rufe. Die erstere Stadt liefert eine außerordentliche Menge dieser Waare nach Spanien, Portugall, Italien, Deutschland und Norden. Man schätzt, daß hier auf eintausend Stühle bloß Kammelotte gewebt werden. Sie sind von Ziegenhaar allein, oder von Ziegenhaar und Wolle, oder von Wolle. Ihre gewöhnliche Breite ist von einem halben pariser Stabe, sieben Sechszehntheilen bis auf fünf Achtel; die Länge aber ein bis zwey und zwanzig Stab. Die Kamelotte von Arras sind nur grober Art, haben einen sehr runden Faden, und kommen dem Berkan ziemlich gleich. Sie werden meistens weiß gewebt und erst im Stück gefärbt, hernach kalandert, und zugerichtet. Sie sind einen halben Stab bis drey und ein halb Viertel breit, und gegen zwanzig Stab lang.

Amiens liefert mehrere Sorten dieser Waare. Die vorzuglichsten darunter bestehen: in feinen Sorten auf brüßler Art, welche fünf Achtel eines pariser Stabs in die Breite messen.

In ganz wollenen Kamlotten auf Barrakanart, die auch Camelot à fils rétors oder à gros grain genannt werden.

In Quinettkamlotten, deren Tramfaden aus einem einzigen sehr drell gedrehten Faden bestehet. Diese sind ganz von Wolle; in der Breite halten sie einen halben Stab, in der Länge aber ein und zwanzig. Sie werden weiß gewebt, hernach gefärbt und warm gepreßt.

In gestreiften Kammlotten, die die Streifen der Länge nach haben. Diese sind einen halben pariser Stab breit, und ein bis zwey und zwanzig lang. Sie werden so wie die Quinette zugerichtet.

Petits Camlots, werden halb

ven

von Wolle, halb von Leinen verfertiget und sind einen halben Stab breit.

Halbseidene Kammlotte haben die Kette von Ziegenhaar mit Seide vermischt, und den Einschlag ganz von Haaren. Sie sind zwey Drittel eines Stabs breit, und zwey und dreyßig und drey Viertel, bis acht und dreyßig und drey Viertel lang.

Camelots à gros grains, auf brüsler Art, sind völlig von Wolle, ihre Kette hat 42 Aufzüge, jeder von 20 Fäden. Sie sind fünf Achtel breit, und sechs und dreyßig Stab lang.

Kammelotte mit Seide auf holländische Art, haben gleiche Anzahl Aufzüge, aber jeden von 26 bis 28 Fäden. Diese sind eben so breit wie die vorigen, aber sechs und dreyßig bis vierzig Stab lang.

Superfeine Kammlotte, auf brüsler Art, haben die Kette von sogenanntem Kameeleigentlich Ziegenhaargarn und zwey Fäden Seide, zusammen von 42 Aufzügen, und diese von 32 bis 36 Fäden; den Einschlag zweyfach von Tourcoingarn oder gesponnenem levantischen Ziegenhaar.

Gestreifte und wandelfärbige Kammlotte, ganz von Wolle, haben die Kette von 33 Aufzügen, jeder von 12 Fäden. Sie sind einen halben Stab breit und ein und zwanzig lang.

Kammlotte von Neuville, sind fast so schön wie die brüsler, daher heißt man sie auch camelots façon de Bruxelles. Sie sind fünf Achtel breit, und fünf und dreyßig bis vierzig pariser Stab lang.

Kammlotte aus Auvergne, sind etwas gröber, aber im übrigen den gestreiften Sorten und Quinetten der Fabriken zu Amiens ähnlich.

Gedruckte Kammlotte, kommen aus Flandern und von Amiens. Sie sind von einer Farbe gewebt, aber man drückt hernach mit heissen Eisen allerhand Blumen und Muster darauf. Sie werden besonders zu Kirchenzierrat und mancherley Möbeln verbraucht.

Zu Dornick in den österreichischen Niederlanden macht man jetzt meist alle Gattungen der rysler Kammlotte mit gutem Erfolge nach, und thut dadurch jenen Fabriken starken Abbruch. Bey uns in Deutschland werden besonders zu Gera so schöne Sorten Kammlotte verfertiget, daß wir die Engländer nicht beneiden dürfen. Sie geben im Aeußern und auch

in der innern Güte der engl. Waare wenig nach.

Auch zu Langensalze, Borna, Weyda und an mehreren Orten in Sachsen werden diese Zeuge von bester Art und in großer Menge gewebt. Sie sind drey bis fünf Viertel breit, und sechzig Ellen lang. In den preußischen Staaten zeichnet sich Magdeburg und in den österreichischen Linz durch die guten Kammelotte, die sie liefern, aus. Die ordinairen berliner Kammlotte mit Streifen sind fünf Achtel breit und funfzig Ellen lang; die feinern eben so breit, aber sechs und dreyßig Ellen lang, und zwanzig Procent höher im Preis. Die seidenen Kammlotte erhalten wir am besten von Lyon, doch macht man sie auch jetzt zu Berlin ziemlich gut, wenn gleich nicht so wohlfeil im Preis, nach. Diese haben die Breite des Grosdetours, und sind auf Brettchen aufgerollt. Ihre Länge ist verschiedentlich. Dickfädige Kammlotte oder Grosgrains werden besonders zu Hanau in außerordentlicher Menge verfertiget. Sie sind so gut als die niederländische Waare.

Kamine Masla, Steinbutter, ein Sibirien eigenes Produkt, das aus einigen Felsen von der Sonnenhitze ausschwitzt, und sich wie ein fetter, weicher und weißgelber Kalk ansetzt. Es wird zu Arzeneyen verbraucht.

Kämme, sind bekannte Werkzeuge, die die Haare zu reinigen, und in Ordnung zu bringen und dergleichen gebraucht werden. Man hat der Kämme einfache, die nur auf einer Seite gezähnt sind; doppelte, halbrunde, dreyeckige, mit engen oder weiten Zähnen und dergl. So macht man sie auch von verschiedener Materie, als von Horn, Elfenbein, Schildkrotschaale, wohlriechendem Holze, Wallroßzähnen und s. w. Wallroßzähne werden jetzt vorzüglich dazu angewandt; diese geben weißere, schönere und dauerhaftere Kämme als Elfenbein. In Deutschland liefert besonders Nürnberg eine außerordentliche Menge Kämme, und verschickt davon viele in die Seidenmanufakturen nach Italien. In Frankreich sind Paris, Angers, Rouen, Oyonas, Marseille und Charleville, dieser Waare wegen im Rufe. Rouen unterscheidet seine Sorten durch Nummern, und liefert besonders Hornkämme und Buchsbäumene. Die kleineren Sorten sind mit Buchstaben, die größern aber mit Zahlen bezeich-

zeichnet. Jene haben die Zeichen A, B, C, D, und O; diese aber die Numern 1 bis 12, welche letztere die größten Kämme enthält. Nro. A, die allerkleinste, hält nicht über zwey Zoll, und jede Nummer nimmt etwa nur sechs Linien zu, so daß die allerbreiteste acht bis zehn Zoll mißt. Die Hornkämme werden nicht so gar klein gemacht, wie die buchsbäumenen; sie fangen mit Nro. 4 an, und steigen bis 15. Die buchsbäumenen werden entweder nach Hundert, oder nach Groß von zwölf Dutzenden gehandelt, und gehen in großer Menge nach der barbarischen Küste, und nach Spanien. Die von weißem Holze, welche dieselbe Bestimmung haben, und in den Gegenden hinter Lyon verfertiget werden, sind in Kisten von 2000 Stück. Der Absatz aller dieser Sorten Kämme ist nicht nur in allen europäischen Ländern sehr stark, sondern erstreckt sich auch nach der Levante, nach Amerika und Ostindien. Außer diesen bringt man auch viel Weberkämme von Rohr und andern Materien zum Handel.

Kammertuch, heißt man in Deutschland den feinen Batist; man sehe diesen Titel nach.

Kampfer, s. Campfer.

Kangati, feine Durias, die die dänische asiatische Kompagnie aus Ostindien bringt. Sie sind vierzehn Ellen lang, und eilf Achtel breit.

Kannefas, ein dickes und dichtes Gewebe, das bald aus Flachs und Hanf, bald aus Baumwolle mit Leinen vermischt, verfertiget wird. Von allen diesen Arten giebt es wieder mancherley Veränderungen. Die Chemnitzer und andere sächsische Kannefasse sind theils gestreift, theils gemustert, mit langen, wie auch Queerstriefen, Blumen, und dgl. Sie werden nach der Feine in verschiedene Numern unterschieden, als Nro. 6, 9, 12, 16, 18, 20, 22, 24, 28, 30, 32, 40 u. s. w. Sie gelten von 2 1/2 bis 6 1/2 Reichsthl. das Stück. Die Ausländer ziehen diese Waare in Menge aus Leipzig. In Schlesien sind Reichenbach, Gnadenfrey, Langenbiela und Glatz in diesem Fache die vorzüglichsten. Hier wird eine erstaunliche Menge solcher Zeuge gewebt, und nach allen Gegenden von Europa verschickt. Die Stücke sind zwey und zwanzig Ellen lang, und beynahe einer Elle breit. Oesterreichs Länder, besonders Böhmen, liefern sehr viele vier Viertel breite Kan-

nefasse in Stücken von vier und vierzig Ellen, das Stück zu ein bis zwey und zwanzig Gulden; ferner, allerhand gestreifte vier und funfzig ellige, zu sieben bis acht und zwanzig Gulden ꝛc. Die französischen Kannefasse werden größtentheils roh zum Handel gebracht. Die feineren sind von Leinen, die andern von Hanf gewebt. Sie sind einen halben Stab, neun Sechzehntheile, fünf Achtel, zwey Drittel, drey Viertel, sieben Achtel, einen Stab, bis fünf Viertel breit und fünf und vierzig Stab nach pariser Maaß lang. Alencon liefert unter gleichem Namen einen sehr groben hanfenen Zeug sieben Zwölftel eines Stabs breit, und sechszig pariser Ellen lang und Vimoutiers gelblich gefärbten, der besonders zu Schnürleibern angewandt wird. Auch heißt man Kannefas in Frankreich, eine ungebleichte starke hanfene Leinwand, die in der Landschaft Perche gewebt wird. Diese ist fünf Sechstel eines Stabs breit, und siebenzig pariser Ellen lang. In Holland macht man einen groben, dichten und festen hanfenen Kannefas, der in Rollen oder Stücken von acht und vierzig bis funfzig Ellen zum Handel kommt, und meistens zu Seegeln verbraucht wird. Die Holländischen feinen Kannefasse übertreffen in der Güte die flandrische und deutsche Waare; sie verbessern ihr Aussehen nach dem Waschen; die andern Sorten aber nicht. Die Harlemer werden am meisten geschäzt. Sie sind fünf Viertel nach brabanter Maaß breit und fünf und zwanzig Ellen lang. Man hat ihrer von 25 bis auf 50 Stüber im Preis. Im Großen handelt man sie Sortimentweise, so daß z. E. eine Partey von hundert Stücken, durch die Bank zu so und soviel Stüber die Elle gilt.

Kaninchen, sind vierfüßige bekannte Thiere, die mit den Haasen unter einerley Geschlecht gehören. Sie geben zum Handel zweyerley Artikel, nämlich die Felle und das Haar. Jene wendet man zu Rauchwerk an; dieses aber wird mit Vigognewolle vermischt, und zu Hüten verarbeitet. Frankreich insonderheit verbraucht davon eine große Menge, die es aus Hamburg, Lübeck und Holland zieht. St. Petersburg führt sehr viele Kaninchenfelle nach verschiedenen Ländern aus. Die hiesigen Sorten bestehen: in schwarzen Fellen, die allerbeste Art, diese sind in Säcken, deren einer acht

Rubel

Rubel kostet: die geringere Sorte gilt nur halb soviel: der Sack lauter Bauchstücken, drey Rubel. Graue Kaninchenfelle, fünf Rubel. Weisse Felle von der besten Sorte sechs, von der gemeinern vier Rubel. Außer Rußland schicken auch England, Spanien und Sicilien viel von dieser Waare zum Handel.

Kannenkraut, s. Katzenschwanz.

Kannen, weisse, s. Seeblumen.

Kanten, s. Spitzen.

Kapern, Kappern, sind die mit Essig oder bloß mit Salz eingelegten Blumenknospen und Früchte des Kapernstrauchs, Capparis spinosa, dessen Vaterland Aegypten, Griechenland und Sicilien sind. Es ist nur eine geringe Staude, die gemeiniglich in den Fugen alter Mauren, in Felsenritzen, und auf dem Schutte in den meisten warmen Ländern in Europa wächst. Sie hat holzige Stengel, die mit einer weissen Rinde bekleidet sind, und an welchen viele zarte Nebenzweige treiben. Unter einem jeden dieser Zweige stehen zwey kurze krumme Dornen, und zwischen denselben, und den Zweigen kommen die Blätterstiele heraus, welche einzeln stehen und nur kurz sind, auch ein rundes glattes, ganzes Blatt haben. In den Zwischenfugen der Zweige kommen die Blumen an langen Stielen hervor. Diese breiten sich in Gestalt einer einfachen Rose aus, und enthalten fünf große, weisse runde Blumenblätter. In der Mitte sind viele lange Staubfäden, die den Griffel umgeben. Dieser hat oben einen länglich runden Eyerstock, aus welchem hernach eine Kapsel wird, die mit nierenförmigen Saamen angefüllt ist. Es giebt gewiß nur wenig Pflanzen, die schöner wären, als eine voll Blumen stehende Kapernstaude, zumal eine solche, die buntgefüllte Blumen trägt. Will man nun Kapern sammeln, so bricht man die Knospen mit dem Kelche ab, ehe sie sich geöfnet haben. Man trocknet sie im Schatten, thut sie in reinliche Gefässe, und schüttet darüber Essig nach Verhältniß. So läßt man sie wohl zugedeckt acht Tage lang stehen; hernach nimmt man sie heraus, drückt sie ganz gelinde aus, gießt wieder frischen Essig darüber, und läßt sie abermals so lange stehen. Hernach wird dieselbe Behandlung zum drittenmale wiederholt und nun legt man die Waare fest in Gebinde, schlägt sie zu

und hebt sie auf oder verführt sie. In andern Gegenden gebraucht man hierzu keinen Essig, sondern salzt die Kapern bloß ein, und schlägt sie so in Tonnen. Diese Art hält sich weit besser und länger als die andere. Die allerfeinsten und kleinsten sind die, die die Gegend um Toulon liefert, und unter dem Namen der capres capucines bekannt werden. Sie sind trocken eingelegt und haben alle ihre Stiele noch. Zu Marseille unterscheidet man die Waare in ordinaire, mittelfeine, feine, superfeine, und sogenannte Unvergleichliche. Die Kapern von Majorka sind um die Hälfte wohlfeiler, als die toulonschen, und auch um soviel schlechter. Die spanischen Kapern sind groß, und haben keine Stiele; sie sind in Essig eingelegt. Die sogenannten lyoner Kapern, die glatt aussehen, werden nicht sehr geachtet. Die Ginstkapern, welche man in Artois wie die Kapern einsalzt, sind die gelben Blumenknospen der wilden und auch der zahmen Ginstart, die ebenfalls eingesalzen, und als eine Delikatesse weit und breit verschickt werden. Auch die jungen Früchte vom Kapernstrauch macht man ein, und heißt sie hernach cornichons de caprier. Hamburg, das einen großen Theil Deutschlands mit diesem Artikel versorgt, handelt zweyerley Sorten, nämlich toulonsche und majorkische. Beyde sind in Oxhöften und halben Oxhöften, und werden mit acht und zwanzig Procent Thara gehandelt. Bourdeaux verschickt viele feine, ordinaire und feinfeine Kapern in ganz kleinen Fäßchen, das Pfund nach Beschaffenheit der Güte von 16 bis 40 Sous im Preis; so auch in kleinen Gläsern von etwa ein Pfund im Gewicht. In Holland handelt man die Kapern mit 33 Procent Thara, 2 Procent Gutgewicht, und ebensoviel Abschlag. Die Rinde von diesem Gewächse wird in der Medicin gebraucht. Sie besteht aus dicken, aschfahlen, runzlichten und löcherichten Schaalen, die von der Wurzel des Strauchs abgelöset werden und wie der Zimmet sich zusammenrollen. Diese Rinde hat einen scharfen und bitterlichen Geschmack. Man bringt sie aus Apulien, Sicilien und Provence. Bey uns in Deutschland werden in der Gegend um Hofheim im Maynzischen viele Kapern gewonnen, und in ganzen Ladungen nach dem Niederrheine und nach Holland ausgeführt.

Kara-

Karabe, s. Agtstein, und Judenleim.

Karabiner, s. Gewehr.

Karanna, s. Carannaharz.

Kardetschen, s. Carden.

Karole, ein wollener gemusterter, auch geblumter Zeug, so besonders zu Westen und Hosen getragen wird. Man macht ihn auch von Ziegenhaaren.

Karpfen, Cyprini, Carpiones, sind bekannte Fische, die sich im süssen Wasser, in Teichen und Flüssen aufhalten. Sie sind mit einer Floßfeder, die über den ganzen Rücken geht, und mit einem Barte versehen. Man findet sie fast allenthalben; doch sind die berühmtesten die böhmischen, schlesischen, mährischen, die Donaukarpfen, die aus dem Gardsee in Italien u. s. w. In den Apotheken braucht man von diesen Fischen die Galle, und die Steine aus den Köpfen. Danzig und Königsberg verschicken jährlich viele tausend Stück Karpfen nach St. Petersburg, so wie Böhmen die seinigen nach Wien u. s. w.

Karten, Länderkarten, Seekarten und dergl. womit bey uns die Augsburger, Nürnberger, und die Buch- und Kunsthändler handeln, sind mancherley Art. Von ihrer Beschaffenheit und Güte geben Hrn. Büschings Werke, das geographische Magazin und dgl. gehörige Nachricht.

Karten, Spielkarten, hiervon hat man deutsche, polnische, französische und Tarrokkarten. In Deutschland liefern Hamburg, Lübeck, Breslau, Nürnberg ꝛc. eine große Menge dieser Waare, aber doch ist es wahr, daß die mehresten deutschen Karten, in der Härte, Glätte, Leichtigkeit, und Weisse, den englischen, holländischen und französischen, nachstehen. Hamburg hat verschiedene gute Fabriken, unter andern die von Gerhard Geysmer, der jüngere; und auch München liefert jetzt schöne Karten. Frankreich hatte vorhin einen sehr beträchtlichen Absatz von seiner Waare im Auslande, aber es hat sich durch Auflagen und Zwangmittel bey der Fabrikation gar sehr geschadet. Die Ausländer nehmen jetzt nur wenig Karten aus Frankreich, und bringen wohl eher ihre eigenen durch den Schleichhandel in dieß Land. Holland treibt mit Karten aus seinen Fabriken einen wichtigen Handel nach allen Gegenden von Europa. Der Artikel wird in den Fabriken Grosweise verkauft. Auch führt man ihn in Kisten von 60 Dutzenden aus.

Kartendiſtel, Weberdiſtel, Dipſacus, carduus fullonum, ein Kraut das wild wächſt, und auch da, wo viele Tuchmacher, Strumpfſtricker und dergl. wohnen, zum Behuf ihrer Arbeiten mit Fleis gebauet wird. Um Halle in Sachſen iſt dieſer Anbau beſonders ſtark. Das Gewächſe hat viel ähnliches mit dem Diſtelkopfe, und wird vorzüglich zum Rauhen der wollenen Gewebe angewandt. Die wilden Kartendiſteln haben gerade Stacheln, und ſind darum den Tuchbereitern nichts nutz; aber die gepflanzten ſind mit krummen Häckchen, und taugen alſo zu dieſer Arbeit ſehr gut. Je feiner und ſtärker ſie übrigens ſind, je lieber hat man ſie. Auch giebt man den alten, vor den friſchen, welche weicher ſind, den Vorzug. Das weitere iſt bereits unter Carden gemeldet worden. Frankreich, obſchon es ſelbſt in vielen Gegenden Kartendiſteln zeugt, läßt doch auch viele aus der Fremde, inſonderheit aus Holland kommen. Die holländiſche Art iſt kleiner, als die franzöſiſche, wird aber ſonſt ſehr geſchätzt.

Katiang, eine Hülſenfrucht, oder Art kleiner Erbſen, die in einigen Gegenden von Oſtindien, beſonders auf der malabariſchen Küſte gebauet wird. Die Holländer und Engländer treiben damit von einem oſtindiſchen Hafen zum andern einen anſehnlichen Handel, und verführen viele Schiffsladungen an andere Oerter.

Kattequi, oder Cattequi, eine baumwollene Leinwand, die die Franzoſen von Surate in Oſtindien holen. Sie iſt fünf Sechstel eines Stabs breit, und fünf und zwanzig Stab lang.

Kattun, ſ. unter Cattun.

Katzen, ſind bekannte Thiere, von denen inſonderheit die Felle, die man aus Rußland und Sibirien erhält, zum Handel gebracht werden. Es giebt graue, ſchwarze, gelbe und bunte ruſſiſche Katzenfelle. Der Sack von tauſend Stück gilt in St. Petersburg fünf und dreyßig bis vierzig Rubel. Die ſchwarzen ſind die koſtbarſten, und gelten noch einmal ſo viel. Dieſe nennt man in Deutſchland Genetten auch Janotten oder Gianotten. Sibirien liefert dieſe Gattung. Die wilden Katzenfelle, gebraucht der gemeine Mann wider Flüſſe und Gliederweh. In den Apotheken wird inſonderheit das **wilde Katzenfett** gebraucht.

Katzenauge, heißt man eine gewiſſe Gattung des

Onix-

Onyxsteins, die mit allerley bunten Farben spielt. Man bringt solche aus Ostindien, besonders von der Insel Zeylon.

Katzenkerbel, s. Erdrauch.

Katzenklee, Hasenklee, Lagopus, trifolium leporinum, trifolium arvense, eines der verdrüßlichsten und beschwerlichsten aussaugenden Unkräuter für den Landbauer, das aber doch als Wundkraut in der Medicin Anwendung findet. Es kommt auf hohen trockenen, und schlechten Ländereyen und Feldern hervor, und kann den ganzen Sommer über und im Herbste gesammlet werden.

Katzenschwanz, Katzensteert, Roßzagel, Aeckroßschwanz, Zinnkraut, Schauerkraut, Kannenkraut, kleines Schaftheu, Equisetum, cauda equina, equisetum arvense, dieses ganz gemeine aber sonderbare, und beym Feldbau sehr beschwerliche Gewächs wuchert mit seinen kriechenden und tiefliegenden Wurzeln in der Acker- und Wiesenerde, vornämlich aber in einem etwas feuchten Boden ganz außerordentlich, und wird mit etlichen andern Gattungen, welche unter einem Geschlechte zusamen sieben ausmachen, schon von Alters her in der Medicin von Aerzten und Wundärzten gebraucht. Die Eigenschaften sind bey den verschiedenen Sorten fast gleich, so, daß an etlichen Orten statt des gewöhnlichen Katzensteerts, den man nach der Feldärndte aus den Haferfeldern zu sammeln gewohnt ist, auch Equisetum fluviatile oder palustre mit längeren Blättern aus den feuchten Wiesen und Vorwäldern, oder Winterkatzensteert, equisetum hyemale, mit nackten Blättern nach den Apotheken gebracht, und da angewandt werden. Der große lange Wasserroßschwanz kömmt unter dem Namen Dubub zuweilen auch in dem getrockneten Wasser- und Bruchheu vor. Dieser und die vorgehenden werden schon von Alters her bey starken Verblutungen, es sey bey Menschen oder Vieh, frisch und auch trocken angewandt. Ueberhaupt besitzt diese Pflanze alle Eigenschaften eines gemäßigten und stärkenden Wundmittels.

Katzenstein, s. Frauneis.

Katzensilber, s. Silber.

Kauris, Boujes, lat. cypraea moneta, kleine, weisse und glänzende Porcellanmuschelschalen, die von den Holländern und auch von den Weibern der Landesbewohner an den Maldiner gefischt,

fischt, oder am Strande gesammlet und auf der Küste von Guinea, in Bengalen und auf den Phpilippinen zur Scheidemünze angewandt werden. Sie werden in außerordentlicher Menge durch die französische, holländische und dänisch asiatische Kompagnie zu den öffentlichen Auctionen gebracht, und Pfundweise verkauft. Man bringt sie in Ballen von zwölftausend Stück nach Europa.

Kauscherweine, für die Juden, eine Gattung der bourdeauxer Weine, die man in Frankreich sainte Croix du Mont nennt. Sie sind zum Gebrauch der Juden gekauschert, und jedes Faß kommt mit einem jüdischen Siegel besiegelt zum Handel.

Kehlholz, s. Liguster.

Kelb, bey den Engländern eine aus Meerpflanzen gebrannte leichte, schwarze und lockere Asche, die besonders auf Scilly in Menge verfertiget, und größtentheils nach Holland ausgeführt wird. Man handelt sie Centner- und Tonnenweise.

Kellerefel, s. Asselwurm.

Kemeas, ostindische Taffente mit seidenen Blumen, die die Franzosen manchmal nach Europa bringen. Sie halten zwey Drittel auch wohl sieben Achtel eines Stabs in die Breite, und vier und zwanzig bis fünf und zwanzig Stab in die Länge.

Kentings, gebleichte, schmale schlesische Schleyer, die in großer Menge zu Hirschberg und an den umliegenden Orten verfertiget, und nach England, Holland ꝛc. ausgeführt werden. Sie sind fünf Viertel breit, und vier und funfzig Ellen lang. Im Preise gelten sie nach Beschaffenheit ihrer Feine vier und einen halben bis sieben Rthl. preussisch Kurant.

Kerbel, Kerfel, Caerefolium, oder cerefolium, ist von verschiedener Art, und dient zu mancherley Gebrauch. Der gemeine Gartenkerbel, ist ein bekanntes sehr gesundes Kraut, so zugleich mit dem Spinat gekocht wird. Es hat sechs Blätter, die etwas ausgekerbt sind, und an jedem Stiel, wie die Petersilie, einen röthlichen, knöpfichten, inwendig holen Stengel. Die Blätter, der Same und die Wurzeln werden auch als Arzney gebraucht. Spanischer Kerbel, Myrhis, cicutaria odorata, wird des angenehmen Geruchs wegen in den Gärten gezogen. Seine Blumen wachsen in einem Busche beysammen. Die Wurzel ist weiß, dick, von Ge-

Digitized by Google

Geſchmack ſcharf und gewürzt. Der Stengel iſt hohl, haaricht und röthlich von Farbe. Die Wurzel wird in Apotheken verſchrieben. Rübenkerbel, eine Art wilden Kerbels, Bunium nach Hrn. von Linnee, hat ſchmackhafte runde Wurzeln, die man für die Küche ſammlet, und wie Radisgen mit Oehl und Eſſig verſpeiſet. Auch in der Medicin haben ſie ihren Gebrauch.

Kermes, ſ. Alkermes.

Kermis, oſtindiſche Schnupftücher, die die däniſch aſiatiſche Kompagnie zu Verkauf bringt. Sie ſind eine Elle und drey Sechszehntheil ins Gevierte und ihrer zehn im Stück.

Kerſey, Kirſey, ein Zeug, der zur ſogenannten ſpaniſchen Weberey gehört. Er hat einen Köper über das Kreuz gewebt, wie die Serſche, wodurch ſein ſtarker Einſchlag bedeckt wird. Beydes giebt ihm eine vorzügliche Dichtigkeit. Er wird ſtark gewalkt, und deſto leichter geſchoren. Man nimmt dazu bald gemeine, bald feine Sorten Wolle, jenachdem man ordinaire oder feine Gattung Kerſey liefern will. Es giebt ſo wohl weiſſen als auch färbigen Kerſey. Die letztere Art wird bald im Stück, bald ſchon in der Wolle gefärbt. Das Gewebe iſt auf beyden Seiten recht. Man verfertiget jetzt den Zeug faſt aller Orten, doch behält die engliſche und holländiſche Waare den Vorzug. Die engliſchen weiſſen Kersays ſind in ganzen Stücken von dreyßig oder zwey und dreyßig, oder halben von funfzehn und ſechszehn Ellen; die in der Wolle gefärbten, in Stücken von zwey und dreyßig oder vier und dreyßig, oder halben von ſechszehn bis ſiebzehn Ellen. Die ſchottländiſchen von zwölf doppelten Ellen oder Yards. Die leydener von dreyßig brabanter Ellen. Der Zeug liegt fünf Achtel pariſer Maaß, oder gegen ſechs Viertel Leipziger breit. Unter den engliſchen Oertern liefert Witney außerordentlich viel von dieſem Zeuge, inſonderheit nach Nordamerika. Bloß die in der Wolle gefärbten und die weiſſen engliſchen Kersay dürfen nach Holland eingeführt werden, aber die im Stück gefärbt worden, ſind da Kontrebandwaare.

Keſſel, ſind bekanntlich Gefäße von Eiſen, Kupfer oder Meſſing, die rund und tief ſind, und in denen man allerhand flüßige Dinge über dem Feuer ſieden läßt. Ihr ſtärkſter

Gebrauch ist in Färbereyen, auf Wachsbleichen, in Zuckersiedereyen, allerhand Raffinerien und dgl. Die Hammerwerke, wo diese Kessel verfertiget werden, haben Hämmer in Gestalt der Schneppenschnäbel, die man Tiefhämmer nennt, und besonders zu solchen Kesseln und ähnlichen Geräthschaften dienen. Wenn man die ausgearbeiteten, und mit Scheeren gerundeten Messingscheiben zu Kesseln verwandeln will, so formirt man ganze Piramiden von Kesseln, wo immer einer in den andern paßt. Ein solcher Stock, oder Gesätz, wie man es nennt, enthält oft einige hundert Kessel, die in einander fugen. Sie werden endlich auf der Drehbank von den Spuhren, die der Hammerschlag zurückgelassen hat, befreyet, oder mit hölzernen Hämmern auf dem Amboße, gleich und eben geklopft, u. s. w. Bey den kupfernen Kesseln nimmt der Kupferschmied kupferne Platten, bringt sie in die Esse, macht sie rothglühend, hämmert sie, steckt drey Schaalen in einander, schlägt den Rand der einen ein wenig um, um die andern fest zu halten; streckt diese Schaalen bis zum Fertigmachen des Kessels heiß auf dem Amboß aus, und klopft hernach die Hammerbeulen wieder eben. In den Rand des Kessels kömmt ein starker eiserner Drath, wodurch er steif erhalten wird; der Tiefhammer hauet in die Tiefe u. s. w. Es giebt verschiedene Arten von diesen Kesseln, nämlich Braukessel, Farbkessel, Kochkessel, Fischkessel, Zuckersiederkessel, Theekessel, Waschkessel u. s. w. Aus Schweden kommen solcher Kessel, wie auch sogenannter Brodkessel viele zum Handel. Es liefern auch Hamburg, Lübeck, Lüttich, Aachen, Stollberg, die Messinghütte auf dem Rammelsberge an der Oker, Ville-Dieu in Normandie, und einige andere Oerter, deren eine große Menge. Innerösterreich, besonders Steyermark, führt viel von dieser Waare nach den italienischen Häfen aus. Die Kessel werden Centnerweise gehandelt. Zu Hamburg nach Schiffspfund zu 64 bis 65 Rthlr. Banko contant.

Kesselasche, s. Pottasche.

Kesselbraun, eine braune Erde, womit die Kupferschmiede ihren Gefäßen die Farbe geben.

Ketten, sind entweder von Gold, Silber, Eisen, Kupfer oder Messing. Die ersteren und zweyten werden nur von Goldschmieden zu

zu Arm- und Halszierden, Gürteln, Uhrangehängen und dergl. verfertiget; die übrigen sind das Werk der Gürtler, Schlosser, Schmiede u. s. w. Die drathenen Ketten, sind mancherley Art; es giebt Schackenketten, dreyeckige, gewundene, Erbsketten Landmesserketten und dergl. An der Schakenkette ist jedes Gelenk ein dreyfacher Drath an beyden Enden umgebogen. An Erbsketten sind die Glieder rund. Meßketten für die Landmesser haben Glieder, die einen Schuh lang sind. Die erste Schake hat einen großen Ring zum Anfang, an dessen flacher Peripherie, ein Wirbelhaken, nebst einem kleinen messingenen Ringe fest ist. Von groben eisernen Ketten hat man Wagen-Sperr-Brunnen-Hemm-Holz-Hafen- und dergleichen Ketten. Von Stahl besonders die Uhrketten, welche nicht nur zu Soho und Birmingham in England, sondern auch in Deutschland vorzüglich schön und sauber verfertiget werden.

Keuschbaum, Abrahamsbaum, Keuschlamm, Schaafmille, Agnus castus, Vitex, Eleagnon, ein Strauch oder kleiner Baum, der etwa 8 Fuß hoch wird, in den wärmeren Ländern, z. B. in Italien und Provence wild wächst, bey uns aber nur in Gärten gezogen wird. Er trägt runde Saamenkörner, die fast wie Pfeffer aussehen, schwarzbraun von Farbe, und von scharfem und anhaltendem Geschmack sind. Diese werden in Apotheken ihrer erwärmenden austrocknenden Kräfte wegen gebraucht. Die Früchte werden von den hierischen Inseln gezogen, und insonderheit nach Holland und England ausgeführt.

Keuschlamm, s. Keuschbaum.

Keuschrosen, s. Pönien.

Kichern, s. Erbsen.

Kichorkaye, oder Kikorchaye, ostindische baumwollene Zeuge, die die Franzosen aus Bengalen zu Verkauf bringen.

Kiefer, Kienbaum, Föhre, Pinaster, Pinus sylvestris, ein dauerhafter und nutzbarer Nadelbaum von dem Geschlecht der Fichten, die vorzüglich im steinigsandigen, und mittelmäßig feuchten Erdboden gut fortkömmt, und da bey einer verhältnißmäßigen Dicke, eine Höhe von 50 bis 60 Fuß erreicht. Die Blüte davon staubt im May, und giebt alsdann den Bienen eine reiche Weide. Die Rinde dieser Bäume ist voll Ritzen, röthlich oder asch-

grau, oben und an den jüngern Zweigen aber gelb. Das Stammholz, welches mit 70 bis 100 Jahren erst schlagbar zu werden pflegt, ist von Farbe bräunlich, zähe und mittelmäßig hart. Es wird ausser dem Leerbaume oder mit diesem zugleich überhaupt zum Schiffs: und Wasserbaue für das beste und tauglichste gehalten; auch liefert es die schönsten und dauerhaftesten Masten, die die Seefahrenden allen andern vorziehen, nicht weniger giebt dieses Holz in Ermanglung der Eichen gute Wellbäume, Riegel, Sparren, Schwellen, Säulen, Einzugsbalken, und allerhand starke Pfäle zu Gebäuden. Das Kieferholz empfiehlt sich besonders zum Bergbaue, bey Auszimmerung der Stollen, Schächte und Gewölber, indem es seiner mehrern Harzigkeit wegen das Wetter und die Feuchtigkeit weit besser, als die Tanne und Fichte, verträgt, und sich weniger verwirft. Man schneidet das Kieferholz zu Schindeln, Latten und Dielen, aus welchen letztern wieder allerhand Hausgeräthe, insonderheit Tafeln, Bettstellen, Fußböden, Kasten, Faßdauben, und aus dem gleichwüchsigsten und feinsten, das sich zart bearbeiten, und zu Resonanzböden behobeln läßt, macht man Klaviere, und andere musikalische Instrumente. Das unreife, schwächere oder sonst unbrauchbare Holz dient auch zu Brennholze, besonders zu Kohlen, die in den Schmelzhütten vortheilhaft zu gebrauchen sind. Aus dem flüßigen, weissen und klaren Harze dieser Bäume wird besonders das Kienöhl, aus den Stöcken und fetten Wurzeln, die sonst auch unter dem Namen Kien, bekannt sind, und allenthalben zum Anzünden des Brennholzes angewandt werden, bereitet man in eigenen dazu eingerichteten Oefen schwarzes Pech, und Theer, so wie aus den unreinen Uiberbleibseln der Kienruß verfertigt wird. Riga, Gothenburg und einige andere Häfen im Norden bauen von dieser Holzart eine Menge Kauffarteyschiffe, die nach Holland, den deutschen Seestädten, österreichischen Niederlanden und s. w. verkauft werden. Auch in der Medicin wird manches von diesem Baume gebraucht.

Kindermacher, heißt man einen Wein, der um Wippach im Herzogthum Krain gezeugt wird.

Kingam oder Kangam, s. Bethilles.

Kingärten, s. Liguster.

Kin-

Kinkina, ſ. Chinchina.

Kinſter, ſ. Miſtel.

Kirſchen, Cerasa, ſind bekannte Baumfrüchte, deren es gar verſchiedene Arten giebt. Der Baum iſt urſprünglich aus dem Morgenlande hergebracht worden. Er liebt einen leichten, etwas tiefen Grund, oder feuchten, fetten Sandboden. In allzuſtarkem oder fettem Erdreich iſt die Art dem Harzfluſſe und Brande zu ſehr unterworfen. Ihre Früchte, die immer unter den erſten, und nach den Weintrauben die ſaftreichſten ſind, die uns der Sommer liefert, ſtehen ihres angenehmen Geſchmackes wegen in allgemeiner Achtung. Es giebt ihrer vielerley Arten, z. E. Amarell- große Ammer- Doktordunkelbraune Herz- Lothkleine und große Maykirſchen, melirte, ſpäthe Herz- Perl- Krospel- ſpaniſche rothe und ſchwarze Trauben, ungariſche und vollblühende Herzkirſchen ꝛc. Man ißt dieſe Früchte entweder friſch, oder trocknet und bäckt ſie wie die Pflaumen, wozu nun vorzüglich Weichſeln und Amarellen gebraucht werden. Man macht ſie auch mit Zucker, Eßig und Brantwein ein, verfertiget daraus Kirſchmeth, Kirſchwaſſer oder Brantwein, Compoten, Confituren u. ſ. w. Unter den daraus bereiteten ſtarken Getränken ſind das Kirſchwaſſer in der Schweitz und im Herzogthum Lothringen, und der Maraschin rosoglio in Italien vorzüglich beliebt. Faſt allerorten in Deutſchland bereitet man von Wein und ſauren Kirſchen den ſogenannten Weichſel- oder Kirſchwein. Das Holz, beſonders von dem hin und wieder im freyen Felde, und um die Dörfer befindlichen Waldkirſchenbaume, welches gelbröthlich, und unter allem Kirſchholze das vorzüglichſte iſt, wird von Drechslern, Lauten- und Geigenmachern, weil es treflich wohlklingend, ſtark geſucht. Das Kirſchharz, ſo am häufigſten aus den Stämmen und Zweigen der wilden und zahmen Abänderungen der ſauren und ſüßen Kirſchbäume dringt, ſizt auch da ſogar auf den Früchten und Stielen. Die Bäume erzeugen dieſes Harz in einem gewiſſen Alter, in einer gewiſſen Witterung, und wenn ſie durch das Beſchneiden allzu fehlerhaft behandelt worden ſind, mehr, als den Kenner guter tragbarer, und geſunder Bäume lieb ſeyn kann: indem dieſe den Uiberfluß des Gummi an ihren Kernobſtbäumen nie wünſchen. Dieſes Baumharz iſt gelblich durchſich-

tig, und gleicht dem äußern nach völlig dem arabischen. Es wird auch wie dieses letztere gebraucht, und giebt in Provence und Languedock einen eigenen Handelszweig ab.

Kitai, ein chinesischer, leinwandartiger, seidener, auch baumwollener Zeug, von blauer, rother und andern Farben, der besonders nach Rußland und in die Gegenden am schwarzen Meere verführt wird. Diesen Namen führt auch der chinesische oder Rolldamast.

Klappe, s. Klee.

Klapperrosen, wilder Mohn, Klatschrosen, Kornrosen, papaver erraticum Rhoeas, ist ein Kraut, das häufig zwischen dem Winterkorne, und an den Wegen wächst. Es hat haarichte, ausgekerbte und rauhe Blätter. Auf den Stengeln wachsen hochrothe, manchmal weisse, einfache Mohnblumen, die in den Apotheken ihre Anwendung finden.

Klappholz, beym Holzhandel die Pipenstäbe, womit besonders nach Bourdeaux, Nantes, Cette, Barzellona und Holland viel gehandelt wird. Man unterscheidet diese Waare in danziger, fransch, holländisches und pommersches Gut. Der Artikel wird zu Hamburg nach groß Tausend von 1200 Stück contant in Banko gehandelt.

Kleanka, im russischen Handel die Steifleinwand.

Klebkraut, Zaunreiß, Apparine aspera, Lappago, ein Kraut das hin und wieder auf den Feldern, an den Wegen, Hecken und Zäunen angetroffen wird, auch zuweilen unter dem Flachse wächst. Es hat kleine länglichte, und schmale grüne Blätter, welche dem Kraut unserer Färberröthe gleichen, und voll kleiner, etwas spitzigen Stacheln sind. Der Saame ist rauch und hängt sich gern an. Er wird unter den Wundkräutern angewandt.

Klee, Dreyblatt, Trifolium, ein bekanntes Futterkraut auf unsern Aeckern und Wiesen, das bey der Viehzucht mit Nutzen gebraucht wird. Man hat braunen, weißen, gelben, und spanischen Klee; welcher letztere ein vorzüglich gutes Futter für die Pferde und das Rindvieh abgiebt. In den Gärten werden verschiedene andere Kleearten zur Lust und abwechslung der Gegenstände gezogen. Worunter sich besonders der nach Harz riechende Klee, der schmalblätterichte Harzklee, und der afrikanische staudige Klee, mit purpurröthlicher

Blume

Blume auszeichnen. Von dieſem letztern werden der Saame, und die Blätter auch in der Medicin gebraucht. Biberklee, Fieberklee, Lungenklee, Scharbocksklee, Waſſerdreyblatt, Klappe, Ziegenklappe, trifolium fibrinum, trifolium amarum, trifolium paluſtre, Menyanthes trifoliata, dieſe in Deutſchland bis in Norden ſehr gemeine, fette Pflanze iſt in den Seen, Teichen, Sümpfen, auf moraſtigen Wieſen, wie auch in den Vorwäſſern der Oder Spree, Havel und Warthe, bis über die Weichſel, in der Mark Brandenburg, in Mecklenlenburg, der Niederlauſitz, Pommern, Oſt- und Weſtpreußen eine der allergemeinſten, wo ſie in manchen Gegenden auf den zweymähigen Wieſen einen großen Theil des Bruch- Schaaf- oder ſogenannten Kuhheues ausmacht, und daſelbſt als ein beſonders Naturgeſchenk für die Arzney und Landwirthſchaft angeſehen werden kann. Man macht wegen Abänderung des Grundes und der Lage der Oerter aus einer und ebenderſelben Pflanze eine groſſe, kleine und ſchmalblätterige, welche für unſere Apotheken die jungen, weichen, friſchen Blätter nebſt den Stengeln zu einem Preßſafte, im Frühling aber die großen Blätter zu den übrigen Arzneyen nebſt den Wurzeln liefert. Die Fingersdicke, lange, beſtändige, auf dem Schlamme oder Waſſermooſe im Grunde kriechende, braune und gegliederte Wurzel iſt ſehr ſchwammig, und mit langen, weiſſen, dünnen Zaſern verſehen. Die Blätter, die man der Menge ihres Gehalts wegen mit den Stielen zugleich einſammeln ſoll, werden bis zur letzten Heuärndte im Sept. zuſammengetragen und getrocknet. Da ſie an ihrem feuerbeſtändigen, harzigen und ſchleimigen Gehalte nichts einbüßen, und ſich deßhalb ſehr lange gut aufbewahren laſſen. Die Pflanze hat übrigens keinen Geruch, aber einen recht durchdringend bittern Geſchmack. Von Trifolium aureum, golden Dreyblatt, ſehe man unter Edelbeerkraut nach.

Kleebaum, Cytiſus laburnum L., die gröſte Gattung des Geißklee, ſo gewöhnlich eine Höhe von 8, 10, bis 15. Fuß erreicht. Die Blätter ſind dem Klee ähnlich. Das Holz, welches angenehm gelblich, und bey ältern Stämmen mit ſchwarzen Adern durchzogen iſt, beſitzt eine ſolche Härte, daß es weder dem

merikaniſchen Eiſenholze, noch dem Ebenbaume etwas nachgiebt, daher es auch gar oft für Ebenholz verkauft wird. Es wird dieſer Härte wegen von den Künſtlern, die es kennen, vorzüglich zu muſikaliſchen Inſtrumenten und ſolchen kleinen Sachen, die feſt und dauerhaft ſeyn ſollen, gebraucht.

Kleider, fertige, kommen von verſchiedener Art zur Handlung. Geſtickte, habits à bordure, auf Seide, Sammet, Grosdetours, Kammlott, Berkan ꝛc. mit Gold, Silber, Seide und dergl. brodirt, liefern inſonderheit Paris und Lyon, vorzüglich nach Spanien und Italien, Südamerika und nach dem Norden in Europa; ſo auch Modewesten und dergl. Leinwandene und wollene Kleider für die Matroſen und Neger werden aus England, Irland und Holland häufig nach Amerika verſchickt. Sie beſtehen aus Uiberröcken, Kamiſölern mit Ermeln, Jacquetten und Hoſen, und ſind entweder von grobem Tuch, Frieß, ordinäre ſtamoiſe geſtreiften Leinen, rouenſchem Zeuge und dergl. gemacht. Mit alten getragenen Kleidern, beſonders ſcharlachenen Mänteln ꝛc. wird aus Holland nach Oberdeutſchland viel gehandelt, und jährlich viele hundert Kiſten zum Handel gebracht.

Klettenwurzel, Grindwurzel, Roßklettenwurzel, radix bardanae, iſt die Wurzel von einer der gemeinſten wilden Pflanzen, welche in allerley trägbarem Grunde, den ganz naſſen und moraſtigen ausgenommen, unſere Ländereyen, ſie mögen unter dem Pfluge ſtehen oder nicht, gar leicht einnehmen, ſich daſelbſt von den jährlich ausfallenden Samen ſtark vermehren, und zwey Jahre dauern. Sie gehet Spannenlang gerade unter ſich in die Erde, wird Daumens ſtark, ſett und fleiſchig, bleibt aber einfach, und wenn man ſie bricht oder bieget, ſpringet ſie, ohne zähe zu ſeyn. Sie wird wild zur Arzney, entweder im Spätherbſte oder ganz früh, geſammlet, ehe ſie im Kerne hohl oder polle, und wollig oder ſonſt holzig und ſtöckerig werden kann, und muß alſo nothwendig von lauter jungen Pflanzen ſeyn, die das vorhergehende Jahr von ausgefallenen Samen erwachſen ſind, ehe ſie noch zum Stengel angeſetzt haben. Die zahme, welche zu dem Ende in Gärten beſonders gezogen wird, iſt die beſte, die man haben kann. Von

Farbe

Farbe iſt die friſche Wurzel braun oder ſchwärzlich, inwendig weiß, von keinem beſondern Geruche, außer dem krautigen allgemeinen. Die getrocknete äußert keinen Geruch. Der Geſchmack einer jungen, fleiſchigen, friſchen Wurzel, dergleichen die Apotheken führen ſollen, iſt bitterlich, die Rinde etwas ſchärfer; die zahme Wurzel aber gelinder. Die kleine Klette, bardana minor, iſt eine jährliche wilde Pflanze, mit einer ſehr bittern, färbenden Wurzel, die ebenfalls zur Arzney dient.

Klettenkraut, ſ. Doſtenkraut.

Klinker, ſ. Flieſen.

Klippfiſch, heißt man eine Art Stockfiſch, welche unter Norwegen gefangen wird. Er führt den Namen daher, weil er auf den Klippen an der Luft getrocknet iſt. Man bringt ihn von Bergen, Drontheim und Kopenhagen. Zu Hamburg wird auch viel damit gehandelt.

Kloſterpfeffer, ſ. Keuſchbaum.

Knabenkraut, ſ. Fettehenne.

Kneepels, im holländiſchen und franzöſiſchen Handel das Krummholz. Es wird eben ſo wie das Klappholz gehandelt, und in Menge nach den Seeſtädten der verſchiedenen Länder ausgeführt.

Knoblauch, Allium, ein ſehr bekanntes Küchengewächs, das in unſern Gärten häufig gezeugt wird. Es hat Blätter wie der Lauch, nur etwas kleiner, dabey einen hohlen Stengel mit einem Kopfe, einer Zwiebel ähnlich, und mit vielen Aehren. Die Wurzel ſieht faſt wie eine Zwiebel aus, und iſt aus vielen Zehen zuſammengeſezt. Um Galli oder Bartholomäi hebt man den Knoblauch aus der Erde, bindet etliche Häupter zuſammen, und trocknet ihn ab. Er wird nicht nur an manchen Speiſen zur Würze, ſondern auch in der Medicin wider allerhand Uibel gebraucht. Der rohe Knoblauch wird beſonders in Polen, Litthauen, Rußland, Ungarn und den angränzenden Provinzen, wie auch in Spanien, Gascogne ꝛc. vom gemeinen Volke, wie auch von den Juden, Schiffsleuten und dergl. häufig verſpeiſet. Es giebt Oerter, die viel davon verſchiffen, z. E. Bari im Neapolitaniſchen, wo faſt ganz Griechenland dieſen Artikel holt.

Knoblauchskraut, Löwchel, Germſel, Alliaria, Alliastrum, Eryſimum

alliaria L. ein wildes Kraut mit runden Blättern, die wenn man sie reibt, wie Knoblauch riechen. Es hat weisse Blumen, und man findet es besonders an Bächen, Zäunen und Mauern. Es wird sowohl das Kraut als der Saame in der Medicin gebraucht.

Knochen, Ossa, von diesen werden besonders die Ochsenknochen, und zwar die von den Vörder- und Hinterfüssen für die Drechsler zum Handel gebracht. St. Petersburg schickt deren eine Menge durch den Sund und nach Amsterdam. Man handelt sie Tausendweise. Geislingen, eine kleine Stadt in Schwaben, ernährt sich guten Theils von solchen Knochenarbeiten. Die Einwohner machen aus diesen Knochen eine außerordentliche Menge Nadelbüchschen, Spulen, Würfel, Knöpfe, Messergriffe, Leuchter, Aufsätze, Kinderspielsachen, Kugeln, Becher, und tausenderley andere Krahmwaaren. Sie schicken davon viel nach Nürnberg, Strasburg, Bourdeaux und weiter. Auch sogar mit zermalmeten Knochen, die von den Abschnitzen der Drechsler herkommen, treibt Sheffield in England einen Handel. Man braucht solche zum Düngen der Felder.

Knochenschwarz, Beinschwarz, wird aus gebrannten und fein gemalenen Ochsen- und Kühknochen zubereitet. Man gebraucht es zur Malerey, schätzt es aber weniger, als das Schwarz vom Elfenbein. Es muß fein zart, glänzend und leicht zu zerreiben seyn.

Knöpfe zu Kleidern, werden von Gold, Silber, Tombak, Messing, Kupfer, Stahl, allerhand feinen Steinen, Perlmutter, Glase, Seide, Kameelhaar, Wolle, Pferdehaar und vielerley andern Materien verfertiget; man hat solcher von verschiedenen Formen. Es giebt kleine, große, runde, länglichtrunde, auf Bein, auf Holz und s. w., nachdem es die Mode und der Geschmack der Verbraucher mit sich bringt. Sie werden nach Groß und Garnituren gehandelt. Unter den Orten, welche sich in dieser Manufakturart auszeichnen, sind Paris, Lyon, Genf, in Ansehung der goldenen und silbernen Massivknöpfe, Soho, Sheffield und Birmingham ihrer Metallenen, stählernen und Compositionsknöpfe wegen berühmt. Die von Rouen sind von Haar oder weissem Zwirne. Die von Gisors von der letzten Materie. Die von Aprémont

und

und Montaterre bey Chantilly, von Seide und Kameelhaar. Die aus Flandern sind sehr feine mit Zwirn übersponnene Knöpfe zu Schlafröcken, Nachtleibchen und dergl. Die holländischen und lüttichschen von Haaren u. s. w. England liefert eine erstaunliche Menge metallener, vergoldeter, übersilberter, mit Folie, Stahl, Schildkröt-Perlmutter und dergl. ausgelegter Knöpfe. So auch Yserlou in Westphalen. Masivknöpfe werden jetzt auch bey uns häufig zu Hamburg, Lübeck, Berlin, Hanau, Wien und Leipzig verfertiget. Jene Arten werden Großweise, die Masivknöpfe aber Garniturenweise gehandelt. Hutknöpfe nach Dutzenden. Gegossene silberne Knöpfe nach dem Gewicht u. s. w.

Knopfkraut, s. Scabiosen.

Knoppern, heißt man die stachelichen großen Kelche der Eiche, die aus Ungarn und Dalmatien zum Handel gebracht, und zur Bereitung des Leders angewandt werden.

Knorrhahn, Cottus grunnicus, eine Art Fische, die besonders in Amerika und auch in Europa an der holländischen Küste gefangen, und verspeiset wird.

Knotenkraut, s. Braunwurz.

Kobald, s. Cobald.

Kockelskörner, s. Cockelskörner

Köhlerkraut, s. Ehrenpreiß.

Kölsch, ein blau und weiß gestreifter oder gemodelter Zeug von ordinärer Gattung, der besonders zu Nördlingen, Kaufbeuren und in andern Orten von Schwaben verfertiget, und in verschiedenen Gegenden von Deutschland und Italien Absatz findet. Er hat verschiedene Breite.

Königsberger Leinen, sind drey Viertel bis sieben Achtel breite, wo immer drey Stücke beysammen ein Ganzes ausmachen. Sie halten dreyßig Ellen. Königsberg verschickt diese Waare häufig nach Holland.

Königskerzenblume, s. Wullkraut.

Königskraut, s. Odermennig.

Königszucker, Royalzucker, die feinste Sorte des französisch westindischen Hutzuckers, der dreymal geläutert worden, und daher außerordentlich fein körnicht und weiß ist. Er ist übrigens in eben solchen Hüten wie der andere Zucker.

Körfel, s. Kerbel.

Kohl, Kohlkraut, Brassica, ein bekanntes Küchengewächse, von dem es un-

ter,

terschiedliche Arten giebt. Man hat z. E. Kopfkohl, Braunkohl, Grünkohl, Rübenkohl, Krauſskohl, Blumenkohl, wilden oder Feldkohl u. ſ. w. Der gemeine Feld- oder Kopfkohl wird nicht nur an Speiſen häufig gekocht, ſondern man macht auch das bekannte Sauerkraut, oder den ſauren Kohl davon, verführt ihn Fäſſerweiſe und verbraucht ihn bey den Seefahrten in groſſer Menge. Unter den Orten und Gegenden in Deutſchland, die dieſen Artikel vorzüglich liefern, ſind Erfurt, Coſtanz, Magdeburg und das Mecklenburgiſche im Rufe. Aus dem Samen dieſes Krautes wird in den Niederlanden, Holland, Frankreich ꝛc. viel Oehl geſchlagen, und damit ein beträchtlicher Handel getrieben.

Kohlen, Holzkohlen, werden in Wäldern und holzreichen Gegenden haufenweiſe gebrannt, und zu ganzen Schiffsladungen, Fudern und Säcken zu Markte gebracht. Aber nicht jedwede Holzart giebt gute und recht taugliche Kohlen. Die, ſo aus Föhrenholz gebrannt worden, ſind für die Schmelzhütten vorzüglich gut. Noch ſchwerer und beſſer ſind die von Lerchſamen; dieſe geben eine ſehr ſtarke Schmelzhitze, und dauren darinne am längſten aus. Von Eichenholz bekömmt man nur ſolche Kohlen, die wenig dauerhaft ſind, eine matte Hitze geben, und ohne beſtändigen Luftzug gar bald erlöſchen. Buchenholz liefert harte, ſchwere und im Feuer ſehr dauerhafte Kohlen. Von Birken ſind die Kohlen in Schmelzhütten, zu Schieſspulver und zum Zeichnen gar vortreflich. Eſchenholz giebt ebenfalls welche, die ſehr gut zu gebrauchen ſind. Erlenholz giebt Kohlen, die zu Büchſenpulver ſehr vorzüglich, und bey Bergwerken und Glashütten vortheilhaft angewandt werden können. Von Linden nimmt man die Kohlen in Rückſicht ihrer geringen Schwere beſonders zu Schieſspulver, und die Maler bedienen ſich ihrer gleichfalls zum Zeichnen. Die Kohlen vom Weiſsbuchenholze gehören mit unter die allerbeſten. Sie halten die Hitze ſehr lange aus, und ſind daher bey Hüttenwerken ſehr geſucht. Ungarn ſchickt über Fiume jährlich viele tauſend Körbe ins Venetianiſche. Auch nach Holland gehen aus verſchiedenen Gegenden Nordens erſtaunlich viele Holzkohlen. Hier werden ſie nach Tonnen gemeſſen und gehandelt.

Von

Von den Steinkohlen, sehe man unter ihrem Titel. Bey Beuchlitz im Stift Merseburg, werden viele tausend Scheffel Kohlen jährlich aus der Erde gegraben, und bey den Salzkoten angewandt.

Kolderkraut, s. Gauchheil.

Korathés, Korotes, grobe und starke baumwollene Kattune, die die Franzosen von Surate und Pondichery zu Verkauf bringen. Sie sind zwey Drittel eines Stabs breit, und drey und zwey Drittel Stab lang, und werden zu Hals- und Kopftüchern verbraucht.

Korb, Körbe, bekanntlich Behälter, worinne allerhand trockene Waaren aufbewahrt und verpackt werden. Die Korbmacher verfertigen solche, und zwar entweder von geschälten oder ungeschälten, oder gespaltenen ganzen, weidenen und dgl. Ruthen. Nach ihrem verschiedenen Gebrauche sind es entweder Tragekörbe, Waschkörbe, Bleichkörbe, Marktkörbe, Handkörbe, Weinkörbe u. s. w. Besondere Arten Körbe sind z. E. die indianischen Kleiderkörbe, die die Nordamerikaner aus Sumpfrohr, das sie in Späne schneiden, und bunt bemalen, verfertigen. Diese sehen sehr artig aus, und kosten selbst auf der Stelle einige Dukaten das Stück. Ferner, die pariser Confektkörbe, welche von allerhand Gestalt und Art geflochten, schön gemalt und verziert sind. Die französischen Bannettes sind von Kastanienholze geflochten, und werden zum Verpacken verschiedener Waaren angewandt.

Kork, Pantoffelholz, Suber, ist die dicke, leichte und schwammige Rinde der Korkeiche, die in Italien, Spanien, Portugall und in den südlichen Provinzen Frankreichs häufig angetroffen wird. Spanien insonderheit hat an diesen Bäumen einen dem Lande sehr vortheilhaften Ueberfluß, da diese bey Alhama, Zaffaraya und Cuerro in ganzen Wäldern wachsen. Der Baum hat eine graue Rinde, die von selbst spaltet, und sich vom Holze trennt, wenn man sie nicht sorgfältig einsammlet. Um dieß zu bewerkstelligen, wird der Baum in die Länge gespalten, so kann man die Rinde leichter abschälen, die dann ins Wasser geleget, am Feuer getrocknet, und mit großen Steinen platt gepreßt wird. Man schält die Korkbäume alle vier Jahre bis auf die dünne innere Rinde; sie schwitzen alsdann einen zähen Saft aus, der sich an

der

der Luft verdickt, und in vier bis fünf Jahren eine neue Korkrinde bildet. Man bringt den Artickel in Blättern von Barzellona und Bourdeaux, wie auch von Faro in Portugall nach Hamburg, Bremen und andern deutschen Seestädten. Der französische Kork ist weißlich; der spanische aber schwärzlich oder dunkelbraun; dieser letztere wird noch einmal so theuer gehalten, als jener. Je weniger Risse und Sprünge man darinne wahrnimmt, und je leichter und dicker er ist, desto besser. Er wird gröstentheils zu Korkstöpfeln, wovon die großen nach Tausend, die feinern aber nach Hundert gehandelt werden, zu Fischgarnen u. dgl. verbraucht. Auch die Schuhmacher nehmen den Kork zum Unterlegen. Die innerste Rinde gebrauchen die Gerber, um damit ihr Leder steif und hart zu machen. Die Waare wird zu Bourdeaux nach 100 Pfund verkauft. Man bringt sie in Ballen von hundert Pfund w. o. m. im Gewicht zu Mark.

Korn, Getraide, darunter wird besonders Weizen, Roggen, Gerste und Haber verstanden. Man theilt es in Sommer- oder Winterfrucht ein. Es ist eine Waare, die zur Nahrung der Menschen überall unentbehrlich, folglich ohne Aufhören gangbar und wichtig bleibt. Von ihrem Mangel oder Uiberfluße hängt die Bevölkerung und der Wohlstand, oder das Elend und die Dürftigkeit eines Landes ab. Der Zustand aller Staaten in Europa in Ansehung ihres Getraidebaues ist ohngefähr dieser: England führt eine beträchtliche Menge aus, und dieser Staat hat seinen Getraidebau und seine Volksmenge durch die guten Folgen der Freyheit, die man da dem Getraidehandel seit 1689 zugestanden hat, sehr vergrößert. Deutschland hat, so wie Frankreich, einen großen innern Handel mit Getraide, viele Provinzen, die reichliche Kornfrüchte bringen, und auch wieder solche, die arm an Getraide sind. Der Türkey mangelt es niemals an Korn, aber doch verkauft dieses Land nur wenig. Spanien fehlt es in manchen Jahren daran, und es verkauft niemalen von seinem Korn an die Fremden. Die Einwohner der Länder auf der afrikanischen Küste verkaufen Getraide in Menge. Polen ist gesegnet mit Korn, aber darum doch nicht reich. Rußlands südliche Provinzen sind damit zum Uiberfluß versehen, können aber

den nördlichen nur mit Mühe in etwas aushelfen. Schweden ärndet Weitzen in Schonen; die übrigen Provinzen bringen nur Roggen und die mitternächtlichen gar kein Getraide. Obgleich einige von Dännemarks Provinzen, z. E. Hollstein, das Land an der Eyder ꝛc. viel Getraide bauen, so liefert doch das ganze Königreich im Durchschnitt genommen, nur wenig. Schottland noch weniger. Die österreichischen Niederlande haben Korn zur Genüge. In Italien ist die Gegend von Rom unfruchtbar. Das Bolognesische giebt Brod im Uiberfluß. Die Venetianer haben wenig Getraidebau, sie versorgen sich von Konstantinopel, aus Ungarn, Dalmazien ꝛc. Mayland ist das gelobte Land in Absicht auf die Kornärndten. Sicilien ist ungemein fruchtbar an Körnern allerley Art, und führt außerordentlich viel aus. Neapel ist schon nicht so fruchtbar. Das Piemontesische wird für eines der besten Kornländer gehalten. Savoyen ist arm an Getraide. Die Schweitz ebenfalls u. dies Land bringt nur wenig Weitzen hervor. In Europa sind heutiges Tags Polen, Rußland, Mecklenburg, Flandern und Braband, Zeeland, Frießland, Ostfrießland, Pommern, das Magdeburgische, England, Sicilien und das Mayländische die Länder, welche den übrigen fast immer Getraide ablassen können. Nordamerika, besonders Neu-York, liefert eine erstaunliche Menge Weitzen, Haber und andere Arten Getraides, so auch Pensylvanien, Virginien und Maryland. Die Nordamerikaner führen ihre Kornwaaren vornämlich nach den westindischen Inseln, den englischen Pflanzörtern, nach Spanien, Portugall, Holland ꝛc. aus. Der vorzüglichste und stärkste Markt für alle Arten von Kornwaaren ist Holland, das diese allen handlenden Nationen zuführt, und sich auch wieder zuführen läßt. In diesem Lande ist gewisser Maaßen das Vorrathshaus, woraus sich alle nahen und fernen Nationen entweder bey eintretendem Mißwachs, oder bevorstehendem Kriege und dergl. mit dem Nothwendigen versorgen. Unter den holländischen Städten und Seehäfen, die den Getraidehandel in vorzüglichem Grade treiben, sind Amsterdam, Rotterdam, Gröningen, Dordrecht, Delft, Enkhuisen, Hoorn und Schirdam die ansehnlichsten. An der Ostsee und im Norden von Europa treiben Archangel, St. Petersburg, Riga,

Riga, Reval, Libau, Danzig, Elbing, Königsberg, Stralsund und noch einige andere einen äußerst ausgebreiteten Verkehr in Kornwaaren, besonders nach Schweden, Dännemark, Holland, Spanien, Frankreich, Portugall und Italien. In Deutschland liefern das Herzogthum Magdeburg, das Halberstädtische, Ostfriesland, Thüringen, Sachsen und s. w. sehr viel Getraide zur Ausfuhr. Italien zieht die benöthigten Kornwaaren aus Sicilien, dem Mayländischen und von Marseille, wie auch von Triest, Danzig, Ankona, aus den Maremme, aus Holland, Zeeland und s. w. Die größten Kornmärkte sind zu Triest, Genua, Ancona, Termini, Giorgenti, Taranto, Trani und Barletta. Die Schweitz versorgt sich mit Korne zum Brodte aus dem Mayländischen und aus Schwaben. Frankreich läßt nicht nur aus der Ostsee Getraide kommen, es führt auch viel von der barbarischen Küste, aus der Türkey und aus Nordamerika ein. Ungarn wird mit Recht für die Brodkammer von Oesterreichs weitläuftigen Staaten angesehen. Es versieht nicht nur die nahe herumliegenden, sondern auch die entfernteren Länder mit seinem Uiberflusse. Man rechnet, daß jährlich Millionen Metzen Getraide aus Ungarn ausgeführt werden. Archangel und St. Petersburg schicken insonderheit viel Roggen nach Lübeck, Amsterdam, Schweden und Hamburg; Weitzen nach Lübeck und Großbrittanien ꝛc. Beyde verhandeln ihre Kornwaaren nach Tschetwert. Danzig liefert zum Handel eine sehr große Menge polnischen Weitzens, dergl. gemischten, so etwas geringer und wohlfeiler im Preis, als jener; dgl. rothen, so noch geringer und Weitzen aus dem Stadtgebieth, welches der schlechtesten unter allen den hiesigen Sorten ist. Die vorbesagten Getraidearten werden nach Last von sechzig Scheffel gehandelt. Außerdem verschifft Danzig sehr viel Roggen, Gerste, Haber und Braumalz, welcher letztere Artikel aber nach Last von neunzig Scheffel verkauft wird. Königsberg führt Weitzen von vielerley Gattung aus; hierunter ist der beste eine ausgesuchte Art, mehr gelb als roth, und wohl getrocknet; dieser hier ist zum Verschiffen nach wärmeren Gegenden am tauglichsten, weil er dem Verderben weniger unterworfen, als die andern Arten. Halbalter und halb frischer, oder untermen-

ter-

ter Weitzen, geht besonders nach Frankreich. Frischer Weitzen, eine Sorte die etwas weniger im Preise gilt, als jene. Endlich, getrockneter weisser Weitzen, wird aus Polen zugeführt, und gilt höher als die andern Sorten. Von Roggen liefert Königsberg ebenfalls verschiedene Gattungen. Die beste Sorte hat große hellgelbe, mehlreiche, wohl getrocknete, und reine Körner; sie kömmt aus Weißrußland. Der polnische ist zwar auch rein, trocken, und grobkörnicht, doch aber nicht so schön in Farbe, wie jener. Auf diesen folgt eine ungetrocknete Sorte, die grob von Korn, gut von Farbe, aber gemeiniglich etwas unrein ist. Amts- und Bauernguth ist ungefähr jener gleich, und wird besonders nach Dännemark verschifft. Für die geringste hält man die Sorte, welche aus Tilsit und Insterburg eingebracht wird. Die Bauern sammeln sie ein, und man verbraucht diesen Roggen zum Branntweinbrennen. Von der königsberger Gerste sehe man das nähere unter dem Titel, Gerste. Alles Getraide wird zu Königsberg und Memel nach Last von 24 Scheffel, 56 1/2 Scheffel, 240 Viertel oder 960 Metzen gehandelt. Die königsberger Last ist 8 1/3 Procent leichter, als die hamburger. Archangel verschifft besonders sehr viel Roggen nach Hamburg, Weitzen nach Barcellona, Amsterdam, Lissabon ꝛc. Dieser Handelsort, und St. Petersburg handeln das Getraide nach Tschetwert, deren 16 auf die russische Last gerechnet werden. 16 1/2 Tschetw, - 1 Last in Hamburg. Stralsund und Greifswalde schicken häufig allerhand Getraide nach Frankreich, England, Schweden, Spanien, Lübeck und Bremen. Das erstere schickt insonderheit viele Schiffsladungen Malz nach auswärts. Bremen aber führt vorzüglich Roggen aus. Zu Anklam, Greifswalde ꝛc. hat die Last 32 Tonnen, jede von drey Scheffeln; nach dieser Last, als dem sundischen Maaße, wird in dieser Gegend meist alles in Kauf und Ladung bedungen. Die stralsundische Getraidelast ist um 18 4/5 Procent leichter als die hamburger. Hamburg treibt einen sehr wichtigen Kornhandel nach Portugall, Holland, Frankreich ꝛc. Außer dem giebt auch schon seine lebhafte Schifffahrt und Schiffsrheederey tagtäglichen Anlaß zu einem großen Verbrauch von Getraide. Die Sorten, so

hier den ſtärkſten Abgang finden, ſind mecklenburgiſche Gerſte, vorländiſche Sommer- und Wintergerſte, Haber von der Eyder und aus Frießland, Habeler und Störsfutter, ruſſiſcher trockener Roggen, vorländiſcher dergleichen; weiſſer und gelber Weitzen von der Eyder, mecklenburgiſcher ꝛc. Alles Getraide wird zu Hamburg nach Fäſſer und Himten gemeſſen, und nach Laſt von 60 Fäſſern gehandelt. 1 Laſt Weitzen, Roggen und Erbſen hat 3 Wiſpel, 30 Scheffel, 60 Faß, 120 Himten. 1 Laſt Gerſte und Haber 2 Wiſpel, 20 Scheffel, 60 Faß und 120 Himten. 1 Faß Weitzen hält 86 Pfund, Roggen 81 Pf, Gerſte 68 Pf, Malz 63 Pf., Haber 52 Pf. w. d. m. im Gewicht. Emden in Oſtfrießland verſchifft inſonderheit Gerſte und Haber nach Holland, Frankreich, Weſtphalen, und Bremen; Weitzen und Roggen ſchon viel weniger, und zwar meiſtens nach Holland. In Frankreich treiben vorzüglich Marſeille, Nantes, Havre de Grace und noch einige Seeörter einen wichtigen Getraidehandel nach auswärts. Zu Marſeille wird das Korn nach Charges, Emines und Civadiers gehandelt. 1 Charge Weitzen oder Roggen hat 4 Emines oder 32 Civadiers und die Charge des guten Weitzen wiegt 300 Pf. hieſigen oder 245 Marcgewichts w. o. m. Die Charge Haber hat 6 Emines oder 48 Civadiers, und 20 1/2 marſeiller Charges machen beyläufig 1. hamburger Laſt. Zu Nantes handelt man den Weitzen nach Tonneaux von 2200 bis 2300 Pf. im Gewicht; den Roggen von 2100 bis 2200 Pf.; die Gerſte ebenſo; aber den Haber nach Tonneaux von 1800 bis 2000 Pf. Zu Havre de Grace verkauft man nach Boiſseau, der beym Weitzen 60 Pf., beym Roggen 55, bey der Gerſte 50, und beym Haber nur 40 Pf. hält. In Spanien hat vorzüglich Barzellona einen ſtarken Verkehr in Getraide. Es führt ein, viel Weitzen aus Seeland, von Ancona, aus Languedok, Bretagne und Nordamerika; andere Kornſorten aus Sicilien, von Volo, Salonichi u. ſ. w. Das Korn wird hier nach Quarteras und Cortas gemeſſen. 1 Salma hat 4 und eine Carga 2 1/2 Quarteras; 1 Quartera aber 12 Cortas. 46 1/2 Quarteras zu Barzellona treffen beyläufig mit der hamburger Laſt überein. In Italien treiben außer den obbenannten Plätzen auch Livorno, Catania, Sciacca und Licata einen großer Kornhandel.

Genua

Genua verschifft viel Korn, und läßt viele hundert Ladungen von seinem Weitzen von Termini, Girgenti, Taranto in Sicilien und Neapel aus Seeland ꝛc., und Roggen von Ancona und aus dem Maremme kommen. Hartkorn zieht es von Termini, Girgenti und anderwärts. Das Korn wird zu Genua nach Mina, Quarti und Gambetta gemessen. Eine Mina hat 8 Quarti, ein Quarto aber 12 Gambette. 27 Mine sollen eine Last in Hamburg ausgeben. Sicilien verschifft jährlich eine außerordentliche Menge Korn, besonders Weitzen und Gerste nach allen Gegenden von Italien, nach Frankreich und s. w. Man rechnet, daß die Insel alle Jahre im Durchschnitt ein paar Millionen Dukaten für Getraide löset. Die feinste Gattung des sicilianischen Weitzens, so im Lande Tuminia genannt wird, verbraucht man meistens auf der Insel selbst. Die gröberen und harten Sorten, hier Frumento forte, auch grano rosso e duro, vertragen die Schifahrt besser, halten sich länger, und werden daher von den Fremden am stärksten gesucht. Noch eine bessere Gattung wird auf der Insel grane gentili, auch Roccella oder Majorca genannt, ist etwas theurer im Preis, und wird ebenfalls stark ausgeführt. Die Salma, wonach man hier zu Lande das Korn handelt, ist zweyerley, nämlich Salma grossa, welche 16 Tumoli hält, und Salma generale 12. Von dieser Salme sind 10 2/7 der Amsterdamer Last gleich. Zu Amsterdam wird eine Kornlast ungemahlen auf 24 Oxhöft, gemahlen aber auf 25 gerechnet. Beym Befrachten der Schiffe rechnet man die Last Weitzen für 10 Procent schwerer, als die Last Roggen, und nach diesem letzern Maaße bestimmt man gewöhnlich die Ladung der Schiffe und Fahrzeuge. Die Last Haber rechnet man 20 Procent, und die Last Saat 10 Procent leichter als Roggen. Die Eintheilung der Kornlast zu Amsterdam ist diese: 1 Last hat 21 3/5 Tonnen, 27 Mudden, 36 Säcke, 108 Scheepel, 432 Vierdevaat. 1 Tonne Korn hat 1 1/4 Mudden, 1 2/3 Säcke, 5 Scheepel, 20 Vierdevaat oder 160 Kop. Die Amsterdamer Last ist acht und ein drittel Procent geringer, als Hamburger. Vom schwersten und besten Weitzen wiegt ein solcher Amsterdamer Sack 137 1/2 Pfund; vom Roggen aber etwa 130 4/5 Pfund. Gemeiniglich rechnet man hier,

daß die Weitzenlast wiege von 4100 bis 4900 Pfund; Roggen von 4000 bis 4500 Pfund; Gerste 3200 bis 3500 Pfund; und s. w. Nach dem Gewicht dieser Säcke pflegt man in Holland die meisten Körner, welche da nach Last zu so und soviel Goldgulden gehandelt werden, zu verkaufen. Die Käufer probiren die Waare an der Kornbörse, durch Hülfe der Waagschaale und eines Probirgewichtes; und auf diesen Umstand richten sie ihr vorzügliches Augenmerk, indem davon der Vortheil oder Nachtheil des Käufers abhängt. Das kleinste Korn, sowohl von Roggen als Weitzen, wiegt durchgängig am schwersten, giebt das meiste Mehl, und ist für die Bäcker das vortheilhafteste. Es wird auch deswegen auf den Märkten am theuersten bezahlt. Die Gegenden in den vereinigten Niederlanden, welche den besten Weitzenboden haben, sind Zeeland, Frießland, Bovenland und Voorland. Die allerbeßte Art ist der Seeländische; er wird auch am meisten geschäzt. Seine Körner sind mehr weiß als roth, schön von Aussehen, dick, und der Sack wiegt gewöhnlich 128 bis 132 Pf. holländisch Troygewicht. Der Frießländische und Bovelandsweitzen ist nicht so schön und schwer, als jener; und der Sack hält nur 124 bis 128 Pfund im Gewicht. Der Voorländische wird in weisse und röthliche Sorte unterschieden; die letztere wird höher geschäzt als die erstere, indem die Körner mehlreicher und schwerer ausfallen. Es giebt aber voorländische Weitzen, wo der Sack nur 120 bis 122 Pf. wiegt, und auch solchen, der 128 bis 129 Pf. im Gewicht hält. Das Korn wird zu Amsterdam nach besondern Gulden von achtundzwanzig Stübern gehandelt. Uibrigens kommt es bey dieser Waare auf ein richtiges Augenmaaß, gehörige Beurtheilung und gründliche Erfahrung gar sehr an. Der Getraidehändler, dem es an diesen Eigenschaften mangelt, und der nicht auf alle Weise gegen Schaden und Bevortheilung auf seiner Huth ist, wird unmöglich lange bestehen können. Beym Messen des Getraides wird eine besondere Vorsicht erfordert; weil sonst der Käufer, der es nicht recht versteht, ansehnlich zu kurz kommen möchte. Der Unterschied bey der Messung kann 9 bis 10 Procent betragen. Zu Danzig wird der Scheffel mit 4 Schaufeln voll gehäuft,

und

und hernach abgeſtrichen. Die Gattung der Waare betreffend, ſo muß man ſolches Korn wählen, das trocken, gut von Farbe, rein, nicht vom Wurm oder von der Hitze beſchädiget iſt. Man muß überhaupt alles Getraide in lüftigen, reinlichen und trockenen Orten aufbewahren, und es von Zeit zu Zeit umwenden laſſen.

Kornblumen, Flores Cyani, die ausgezupften und ausgetrockneten Blumen, von einem allgemeinen und höchſt beſchwerlichen, ausſchweifend wuchernden Unkraute auf unſern Getraidefeldern, welches jedem bekannt iſt. In den Gärten hat man auch gefüllte, fleiſchfarbene, zitrongelbe und purpurrothe Kornblumen. Die Blumen werden in der Medicin gebraucht.

Kornnägelein, ſ. Raden.

Kornroſen, ſ. Klapperroſen.

Korn, türkiſches, Mays, türkiſcher Weitzen, indianiſches Korn, Zea L., eine Gattung Getraides, die nicht nur in Dalmatien, Slavonien, Italien und andern Gegenden von Europa, ſondern auch in Amerika gebauet wird. Man gebraucht ſolches zu Brodte, zur Fütterung des Geflügels und anderer Thiere. Man bedient ſich ſowohl des Mehls, als der davon gemahlnen Grütze, welche ſtatt des Hirſens in Milch oder Fleiſchbrühe gekocht wird.

Korsaki, eine beſondere Art kleiner Füchſe, in den ſüdlichen Wüſteneyen des mittlern Aſiens. Im Winter verändert das Thier an den meiſten Theilen ſeines Leibes ſeine gelben Haare in graue. Die Kirgiſen, Korakalpacken und andere Steppentataren geben ſich vorzüglich mit dem Fang dieſer Thiere ab, und nach Orenburg werden jährlich auf vierzig bis funfzig tauſend ſolcher Felle gebracht.

Kortſchaar, ſ. Stockfiſch.

Koſenbladen, eine Art groben Zeugs, den die Holländer nach Afrika bringen, wo man ihn beym Sklavenhandel abſezt.

Koſtwurzel, Costus dulcis, radix costi odorati, eine Wurzel aus Oſtindien und auch aus Braſilien, die man in länglicht runden dicken Stücken, die äußerlich wie Buxbaum ausſehen, zum Handel bringt. Sie ſind etwas hohl und poröſe, auch krumm gewunden, dabey hart und zerbrechlich. Ihr Geſchmack iſt ſcharf, gewürzt, und etwas bitter. Der Geruch angenehm, wie der von der Violenwurzel. Die Farbe weißlichgrau. Die Materialiſten unterſcheiden ſie

gemeiniglich in mehrere Gattungen, und haben eine feine Art, die sie ächten Costus (Costus verus) nennen, ferner süsse Kostwurzel, und bittere. Eigentlich aber erhält man sie doch nur von einerley Gewächse, nämlich von der Pflanze, die in Brasilien Paco Coatinga, und in Ostindien Ponvo genannt wird; und der Unterschied mag darinnen bestehen, daß die anfänglich süssen Wurzeln durch das liegen einen andern Geschmack annehmen. Beym Einkauf muß man die frischen, dichten, schweren Wurzeln wählen, die vom Wurm nicht angefressen sind. Sie werden in der Medicin zur Stärkung des Magens, wider Nervenzufälle u. s. w. angewandt.

Kronkmandeln, heißt man im Handel die Mandeln in weichen Schaalen, die uns Frankreich und Italien liefern.

Krähenaugen, Nuces vomicae, sind grauweisse mit seidenhaften Haaren besetzte, plattrunde, auf der einen Seite etwas vertiefte zähe, und hornharte Kerne in der Größe eines hamburger Schillings, die sich in dem weissen Marke einer fleischigen glatten, gelben, leicht zerbrechlichen Frucht befinden, die solcher Kerne 12 bis 15 in sich schließt. Der Baum, welcher sie im eigentlichen Ostindien trägt, wächst vornämlich in Zeylon und auf der malabarischen Küste am häufigsten, und soll der Beschreibung nach in allen seinen Theilen die beträchtlichste Bitterkeit haben. Er ist bey den Kräuterkundigen unter dem Namen Strychnus, Caniram, oder Malus malabarica bekannt. Die Krähenaugen werden jetzt mehr zur Vertilgung des Ungeziefers, und etlicher schädlichen Thiere, als zur Arzney gebraucht. Sie gehören unter die bittersten Produkten des Pflanzenreichs. Sie sind verschiedenen Thieren tödlich, und können es auch nach Beschaffenheit der Umstände den Menschen selbst seyn. Die Apotheker und Aerzte nehmen jedoch zuweilen in verschiedener Absicht eine Vorbereitung damit vor; sie reinigen die Krähenaugen von ihrer haarigen Bedeckung, trocknen sie weiter, und rösten sie gelinde, daß sie mürber werden, und sich, anstatt daß man sie vorher raspeln müßte, nun besser zu Pulver stossen lassen. Durch diese Bearbeitung, welche, wenn sie zu weit getrieben wird, man sie leicht brandig machen oder ihr Grundwesen zerstören kann, werden sie ihres zarten, flüchtigen,

gen, ſcharfen und narkotiſchen Weſens beraubt und zum Gebrauche tüchtig gemacht. Man muß beym Einkauf ſolche Kerne wählen, die friſch, und nicht wurmſtichig oder verlegen ſind. Sie kommen über Marſeille, Livorno und London zum Handel, und zwar in Säcken von 100 Pf. und darüber. Das Holz von Krähenaugenbaum, iſt ein ſehr feſtes, dichtes und ſchweres Holz ohne Geruch, welches mit einer feinen runzlichten, rauhen und Kaſtanienbraunen Rinde belegt iſt, und von den Inſeln Solor, Celebes und Timor, wenn ſein nervenſchädlicher Duft wohl ausgetrocknet iſt, nach den holländiſch oſtindiſchen Faktoreyen gebracht wird, wo es noch manche Jahre liegen, und in zwey, drey bis ſechszölligen und Fuß dicken Stücken auswittern muß, ehe es zum Arzneygebrauch angewandt werden darf. Es hat beſonders in Oſtindien zur Arzney Abgang.

Kraftmehl, Amidam, weiſſe Stärke, Amydum, Amylum, beſteht in den allerweiſſeſten, beſten und kräftigſten Mehltheilen des Weitzens, die durch die Gährung von dem übrigen groben Weſen deſſelben abgeſondert, und zu einer feſten Maſſe wieder gemacht worden. Es wird in ziegelförmigen Stücken, oder kleineren, ungleichen, länglichten Brocken von der Dicke eines Federkiels zum Handel gebracht. Solche Stärke, die verſchickt werden ſoll, wird nach dem Trocknen, im Ofen gedörrt, und dieſe heißt eigentlich Amidam. Glaucha bey Halle, Weiſſenfels in Sachſen, Breslau und Frankenſtein in Schleſien und verſchiedene Oerter in Holland treiben einen anſehnlichen Handel mit dieſer Waare. Das erſtere führt jährlich viele tauſend Fäſſer über Hamburg, Stettin und Bremen aus. Das beſte weiſſe Kraftmehl muß durchaus ſchön weiß, und zart, auch völlig trocken ſeyn, und aus großen Stücken, die ſich leicht brechen laſſen, beſtehen. Sein Gebrauch iſt am ſtärkſten bey den Bleichen, in den Puderfabriken, bey Confektbeckern u. ſ. w. Es wird Centner- und Tonnenweiſe gehandelt.

Kranewett, ſ. Wachholder.

Krapp, ſ. Färberröthe.

Krauſeflohr, ſ. Krep.

Krauſemünze, ſ. Münze.

Krebsaugen, oder eigentlicher, **Krebsſteine**, Oculi cancrorum, lapides cancri, calculi cancrorum, ſind harte, blätterige, weiſſe, zir-

kelrunde, auf der einen Seite erhabene, auf der andern aber vertiefte natürliche Steine, die sich in den Krebsen an beyden Seiten des Magens aus einem milchend-erdhaft-schleimigen Safte zu gewißer Jahrzeit erzeugen. Sie sind einer Erbse groß, auch wohl drey oder viermal größer, und werden nur von den bekannten Fluß- oder Teichkrebsen genommen. Man erhält sie aus Polen, Preussen, dem Brandenburgischen, und insonderheit aus der Ukrayne bey ganzen Frachtenwagen voll. Sie werden häufig in Arzney gebraucht.

Krebsblumen, Krebskraut, s. Scorpionkraut.

Kreide, Kreidenerde, Creta, eine magere weisse Erde, die mit den Säuren aufbrauset, und solche versüßet. Man findet sie jetzt in Deutschland, Frankreich, England, Spanien, Italien, Dännemark ꝛc. Ihr Gebrauch ist zum Schreiben, Zeichnen, Färben, Malen, Uebertünchen, und mancherley Manufakturen. Das meiste von diesem Artikel liefern England und Dännemark. Diese schicken viele hundert Schiffsladungen davon als bloßen Ballast nach unsern Seestädten, insonderheit nach Hamburg, Stettin, u. s. w. Frankreich zieht seine Kreide aus Champagne. Kreide von Briançon, eine weiche Steinart, oder Farbenerde, die dem Talk ziemlich ähnlich, aber nicht so blättericht und auch härter ist. Es giebt dieser zweyerley Sorten, eine weisse und eine grüne. Die eine und die andere wird zum Fleckausmachen der Zeuge und Tücher, und von Schneidern, Tapezierern und Nähterinnen zum Zeichnen angewandt. Man ziehet sie aus den Kreidegruben bey Briançon im Delphinate. Eine feinere Kreide ist die von Bologna, welche außerordentlich fein, zart und leicht ausfällt. Man nimmt sie besonders zum Putzen des Silberzeuges, und die Maler gebrauchen sie unter ihren Farben. Wir erhalten sie von Triest. Spanische Kreide heißt man den Speck- oder Topfstein. Ehmals gebrauchte man die Kreide auch in den Apotheken unter den absorbirenden Pulvern, doch jetzt nimmt man an ihrer statt Austerschaalen. Die Waare wird im Großen nach Schiffpfund gehandelt.

Kremserweiß, heißt man eine vorzügliche Sorte Bleyweiß, die zu Krems in Unterösterreich verfertiget, und insonderheit von Malern,

lern, Staffirern, und dgl. ſtark verbraucht wird. Der Artikel geht in Menge nach Frankreich.

Krepon, Krepun, ein ganz wollener, gekrepter aber ungeköperter Zeug, bey dem die Kettenfäden viel dreller zuſammengedreht worden, als die Einſchlagfäden. Man legt ihn, wenn er vom Stuhle kömmt, in ſiedendheißes Waſſer, wovon er kraus zuſammenläuft, und dieſe Form auf immer behält. Er wird auf einem zweyſchäftigen Stuhle, wie der Etamin und andere ähnliche glatte, ungemuſterte und ungeköperte Zeuge gewebt. Er wird in Frankreich, England, Holland, in der Schweitz zu Zürich, Bern, St. Gallen, Schafhauſen, Baſel u. ſ. w. in Menge verfertiget und zum Handel gebracht. Die von Zürich, ſo unter allen die ſtärkſten, ſind drey Achtel eines pariſer Stabs breit, und gegen ſechs und zwanzig Stab lang. Man bringt ſie in Schwarz oder Weiß zu Markte. Die weiſſen, die hernach auf verſchiedene Art gefärbt werden, beſonders in Aechtroth, Feuerroth, Violet, Blau ꝛc., werden in Frankreich, Spanien, Italien u. ſ. w. zu Kleidungen der Kardinäle, Biſchöffe, Prälaten, Magiſtratsperſonen, Damen und dergleichen verbraucht. Die ſchwarzen aber finden in Klöſtern, bey Trauer u. ſ. w. ihre Anwendung. Für ganz Frankreich iſt die Niederlage der züricher Krepune zu Lyon. Einige Schweitzer die in dieſer Stadt ſich niedergelaſſen haben, laſſen die Waare im Großen aus den Fabriken ihres Vaterlands kommen, halten davon anſehnlichen Vorrath, und verſorgen damit die Gegenden in der Nähe und auch in der Ferne. Zu Amiens webt man weiſſe mit Garn durchſchoſſene Krepone, die einen halben Stab und einen Zoll breit, und zwey und zwanzig Stab lang ſind. Ihre Kette enthält 35 Aufzüge, jeden von 12 Fäden.

In Languedock und beſonders zu Caſtres, webt man eine Art leichter Krepone, die nur wenig gekrept ſind. Sie halten gerade einen halben Stab in die Breite, und werden zu Sommerkleidung der Frauenzimmer gebraucht. Man färbt ſie auch verſchiedentlich.

In Flandern, inſonderheit zu Ryſſel und Tourcoing, werden leichte Krepone von verſchiedenen Farben verfertiget, die theils Streifen haben, theils glatt ſind. Die Waare wird faſt ganz

und gar nach Spanien geschickt.

Die von Tourcoing sind sehr feiner Art, drey Achtel eines Stabs breit, und acht und vierzig lang. Die Ryßler aber sind viel gröber, und einige halten drey Achtel, die andern sieben Sechszehntheile in die Breite; ihre Länge ist wie die vorstehende Sorte.

Englischen Krepun, heißt man in Frankreich einen jaspirten Etamin, halb Seide und halb Wolle, der ein wenig gekrept ist, und besonders zu Amiens, Alençon und Angers verfertiget wird.

Die von Bagneres, Campan, Asté und Gerde, sind von verschiedener Feine und Breite. Es giebt ihrer, die drey Viertel, und auch solche, die sieben Achtel des Stabs breit. Das Gewebe wird in allen benachbarten Provinzen, von Bayonne bis nach Toulouse hin, und in ganz Guyenne häufig zu Kleidungsstücken verbraucht. Besonders wendet man es in Frankreich zu Schleyern und Flören für Frauenzimmer an. Die weissen und schwarzen werden zu Klosterkleidungen in Menge gebraucht. In den wärmeren Ländern, besonders in Spanien und Italien, nimmt man den Zeug häufig zu Kleidungsstücken allerhand Art, so wie auch in Nordamerika.

Krepp, Kreppflor, ein florartig gewebter, sehr durchsichtiger, seidener Zeug, so ganz aus roher Seide, wie man solche von den Kokons abhaspelt, verfertiget wird. Doch wird die Seide vorher auf der Winde oder dem Rade etwas gedreht. Der Krepp wird auf einem zweyschäftigen Stuhle gewebt, so wie Gaze, Flor, Etamin und alle ähnliche Zeuge, die keinen Köper bekommen. Es giebt gekreppten und auch glatten Krepp, doppelten und einfachen, breiten und schmalen. Wenn der Zeug vom Stuhle kömmt, färbt man ihn entweder schwarz, oder wenn er weiß werden soll, legt man ihn auf die Bleiche, und richtet ihn hernach mit Gummiwasser zu.

Alle diese Sorten Krepp werden zum Leidtragen oder zur Trauer gebraucht, und zwar die glatten zur halben, die gekreppten aber zur tiefen Trauer.

Sowohl diese als jene Sorten haben verschiedene Breiten, welche durch Nummern, die von 2 zu 2 steigen, bestimmt werden. Sie gehen von Nro. 2 bis auf 36, so, daß es in allen 18 Sorten giebt.

Nro. 2 ist die allerschmälste, hierauf folgen Nro. 4,

Nro.

Nro. 6, Nro. 8. Nro. 10, Nro. 12, Nro. 14, Nro. 16, Nro. 18, Nro. 20, Nro. 22, Nro. 24, Nro. 26, Nro. 28, Nro. 30, Nro. 32, Nro. 34, und Nro. 36, welche die breiteſte unter allen. Den beſten und feinſten Kreppflohr liefert Bologna unter dem Namen Crespo zum Handel. Der weiſſe wird Velo oder Schleyer genant. Die ſchmalen Sorten Kreppflor liegen in vierfachen, die breiten aber in doppelten Stücken oder Rollen, die man Packete nennt. Jedes Stück hält 52 bis 55. leipziger Ellen. Das bologneſer Maaß, welches oben auf dem Papier bemerkt iſt, zeigt das Ellenmaaß des Ganzen an, und an jedwedem Coupon iſt das Maaß deſſelben wieder beſonders aufgeſchrieben. Man erſiehet daraus, wie viel bologneſer Brazze der Zeug gehalten hat, ehe er gekreppt worden, folglich eingelaufen iſt. Die Waare kömmt in Kiſten von 80 bis 100 Stück zum Handel. Auch die Schweitz liefert in groſſer Menge allerhand Sorten Krepp zum Handel.

Zu Lyon und Avignon macht man glatte Kreppflore, ganz von Seide, und einen halben Stab breit, die auch ſeidene Etamine heißen, und von Frauenzimmern zur Trauer angewandt werden. Dieſe ſind in Stücken von achtzig bis zwey und achtzig pariſer Stab.

Kreſſe, ſ. Brunnenkreſſe.

Kreuzbeere, iſt die Frucht des Kreuzbeerſtrauchs, Rhamnus catarticus, einer bekannten Staude, die bey uns faſt allenthalben angetroffen wird. Sie erreicht in einem feuchten, lockern Boden, die Höhe und Stärke eines mittelmäßigen Bäumchens. Die Beeren werden im Sept. reif, ſind rund von Geſtalt, haben die Größe einer ſtarken Erbſe, anbey eine glänzendſchwarze Farbe, und grünen Saft. Das gelbliche, ſchön ſeidenhafte, mit einem rothen Kern verſehene Holz, von ſtärkeren Stämmen, das nach dem Eibenbaume eines der ſchönſten und härteſten iſt, ſich ſehr gut glätten, und fein bearbeiten läßt, giebt nebſt der Wurzel und den Maſern, die ſchönſten Fournirungen, und läßt ſich zu verſchiedenen ſaubern Drechslerarbeiten ſehr gut anwenden. Die Früchte von dieſem Gewächſe haben einen wichtigen Nutzen in der Färbekunſt. Die noch unreifen Beeren, wenn ſie im Julius und Auguſt geſammlet und getrocknet worden, geben, nach:

nachdem man sie mit Wasser ausgekocht, und die Lauge mit Weinstein und Zinn, das in Königswasser aufgelößt ist, vermischt hat, auf Wolle eine dauerhafte gelbe Farbe. Der gelbe Maroquin wird ebenfalls damit gefärbt Wenn man sie nach völliger Reife im Monat Sept. mit Alaun zerstößt, den Saft auspreßt, und diesen in Schweinsblasen an einem warmen und trockenen Orte aufhängt, so erhält man das sogenannte Saftgrün, welches von Illuministen und Miniaturmalern verbraucht wird. Läßt man aber die Beeren überreif werden, und sammlet solche erst im Nov. ein, so geben sie einen Saft, der dunkelpurpurroth färbt, und auf Wolle, Seide, Leder und Kartenpapier zu gebrauchen ist. Außerdem kann man auch die innere frische, und grüne Stammrinde zum Gelbfärben, getrocknet aber zu einer braunrothen Farbe anwenden.

Kreuzbaum, Palmachristi, Wunderbaum, römische Bohnen, Ricinus affricanus, ein Gewächse, das bey uns jährlich in Gärten gesäet wird. Die Blätter davon werden manchmal, doch nur selten, in der Medicin gebraucht. Die Saamen oder Körner, welche man insgemein Zackenkörner heißt, purgiren heftig, daher sie ebenfalls nur selten angewandt werden. Das daraus gepreßte Oehl, oleum ricinum, findet in den Apotheken Verbrauch.

Kreuzblume, s. Knabenkraut.

Kreuzkraut, Baldgriß, Senecio, Erygerum, carduncellus, wächst bey uns hier und dort wild, wie auch in den Zwiebel- und Krautgärten, um altes Gemäuer und dergl. Die Blätter sind kreuzweise zerschnitten, daher das Kraut diesen Namen bekommen hat. Das Kraut samt den Blumen wird innerlich und äußerlich in der Medicin gebraucht.

Kropffische, eine Art Häringe, die man im Plattensee und in der Samosch in Ungarn häufig fängt.

Kropfwurz, s. Engelsüß.

Krystall, oder eigentlicher Kristall, ein heller und durchsichtiger Stein, der aus einem zähen Erdsafte, worinne die reinsten Theile der Erde verborgen liegen, gezeugt wird, und seine Härte aus dem Saamen des Steinwerdens oder der Gelieferung bekömmt. Im bergmännischen Verstande bedeutet Kristall die Lagerstellen edler oder unedler

edler Erze. Es kleiden dieſe Kriſtallen oder Quärze und Spathe die Wände der Gänge in den Bergwerken aus, oder es ſind die Metalle und Bergarten ſelbſt in Quarz und Spath gemengt. Man rechnet den Kriſtall nicht unter die Edelgeſteine, weil er, wider dieſer ihre Art, gar weich, und auch kalter Natur iſt. Die vorzüglichſte unter den Kriſtallarten, iſt der ſogenannte Bergkriſtall, ſo in Böhmen, Ungarn, der Schweitz, Tirol und andern gebürgigen Gegenden in Menge gefunden wird. Dieſer iſt öfters ſo ſchön von Feuer, daß nur noch die Härte fehlt, ſo würde er den Diamanten völlig gleichen. Es giebt waſſerklare, wie auch gefärbte natürliche Kriſtalle. Die letzteren werden Amethyſte, unächte oder Rauchtopaſen und dergl. genannt. Der meiſte Bergkriſtall, der geſchliffen und verarbeitet wird, kömmt aus Böhmen und der Schweitz. Er wird vorzüglich zu Waldkirch und Freiburg im Reiche, und zu Karlsbad und Turnau in Böhmen geſchliffen, und fabrikmäßig angewandt. Man macht daraus Kleider-Stock- und Hemdeknöpfe, Pettſchafte, Kelche, Kirchenzierraten, Wand- und Kronleuchter, Vaſen, Urnen, Flakons und hundert andere ſchöne Sachen. Die Waare findet in ganz Europa Abgang. Man bereitet auch in den Glasfabriken, glasartige Kriſtalle, die den ächten ſehr ähnlich ſind. Dieſe werden aus Kießſande, Pottaſche, Weinſtein, Salz, Salpeter, Kreide, Arſenik und Braunſtein verfertiget.

Kukuruz, in Ungarn, Slavonien und Dalmatien, der türkiſche Weitzen. Er iſt beſonders in Slavonien gar ſehr gemein. Hier findet man oft Stämme von Kukuruz, die vier oder fünf Aehren treiben, und wo in jeder Aehre 6 bis 700 Körner liegen. Das Gewächſe ſchießt auf 6 oder 7 Fuß in die Höhe. Das Mehl wird ſowohl von den Menſchen geſpeiſt, als auch häufig zur Viehmaſt genuzt.

Kümmel, Cuminum, Saamenkörner, von welchen verſchiedene Arten zum Handel gebracht werden. Die gebräuchlichſten darunter ſind der alicantiſche und Maltheſer, welche in großen Ballen nach unſern Seeſtädten kommen. Der ſtärkſte Verbrauch iſt in Polen, Litthauen und Rußland, wo man dieſe Körner als Würze unter das Brod nimmt, und ſie die Landleute häufig mit Brantwein abziehen. Auf dieſe

beyden

beyden folgt der englische, nordische, deutsche und polnische, sogenannte Brodkümmel. Der polnische ist der geringste und wohlfeilste. Alle ohne Unterschied müssen so viel möglich rein und ohne Staub seyn. Man thut diese Körner an die Speisen, mengt sie unter das Brod, den Käse, zieht Brantwein, Oehl u. s. w. davon ab. In den Apotheken wird sowohl der Saame als auch das Oehl zu Stärkung des Magens, zum Erwärmen ꝛc. angewandt. Zu Amsterdam giebt man auf den Ballen Kümmel, wenn er mit Stricken gebunden ist, zwölf Pfund Thara, ist er aber bloß, nur sechs Pfund; er wird mit 2 Procent Gutgewicht und eben soviel Rabatt gehandelt. Der schwarze Kümmel, Karbe, Nigella, wächst ebenfalls auf den Feldern, und wird in Mähren, zu Erfurt in Thüringen ꝛc. häufig gebauet. Man braucht diesen so wie die vorigen Sorten.

Kümmerlingkraut, s. Dill.

Kürbis, cucurbita, eine gemeine Gartenfrucht, von welcher es verschiedene Gattungen giebt, die sowohl in Gestalt als auch in Farbe von einander abweichen. Man hat runde, lange, große, mittelmäßige, kleine, gelbe, grüne, weisse u. a. m. So auch Flaschenkürbisse, Warzen- Stern- Kronen- Trompeten und dergl. Kürbisse. Ihr Verbrauch ist zu Speisen. In Ungarn, besonders im Presburgischen, bedient man sich des Oehls, das aus den Kernen gepreßt worden, an Speisen und zu mancherley anderm Gebrauch. In den Apotheken nimmt man die Kerne unter den kühlenden Saamen zu Tränken, Emulsionen und s. w. Das destillirte Kürbiswasser wird in den Seidenfabriken gebraucht, den bunten Taffenten einen Glanz zu geben.

Küfferleinwand, toile de coffre, eine Art flächsener Leinwand, die zu Evreux und Louviers in der Normandie gewebt wird. Sie ist ziemlich fein, und man braucht sie besonders zu Hemden. Ihre Breite ist sieben Achtel, die Länge aber sechszig bis siebenzig Stab. Sie wird meistentheils durch die Kaufleute zu Rouen nach Spanien und dessen Kolonien ausgeführt. Ihre Form ist in Falten eines viertel Stabs. Die von Evreux führt obenauf das Wappen des Hauses von Bouillon, die von Louviers aber ist mit einem gekrönten L. bezeichnet.

Kugelgummi, s. Senegalgummi.

Kugellack, s. Lack.

Kunigundenkraut, Wasserdost, Hirschdost, Wasserhanf, Eupatorium cannabinum, Eupatorium adulterinum, Hepatorium, consolida cervina, consolida aquatica, herba Cunigundae, cannabina aquatica, gehört unter die großen und dauerhaften Staudengewächse, die einen feuchten, lockern, schattigen Wiesen- und Schlammgrund lieben, und in den Eisbrüchen und Niederungen, an den Wiesen, Gräben, Dämmen und Rändern der Moräste, Teiche, Seen und Bäche mit den langen faßrichen Wurzeln sehr um sich greifen, und daselbst auch im Eise und unter Wasser stehen können. Die Pflanze wird auf ihrer starken Wurzel, zwey, drey und mehr Fuß hoch. Die Stengel sind viereckig, rauch und braunroth, die Blätter ansehnlich, dunkelgrün, zusammengesetzt, lang gespitzt, gefingert und gezackt, und ungemein scharf bitter. Die Apotheken führen davon die Blätter und das blühende Kraut. Je frischer diese Pflanze ist, und je mehr man zu rechter Zeit die aufbrechenden Blumen darunter gebraucht, je stärker ist ihre Wirkung, die sich besonders im Stärken und Eröfnen äußert. Es wird dieselbe auch als Wundkraut angewandt.

Kunschruten, s. Genst.

Kupfer, cuprum, das von den Scheidekünstlern mit diesem Zeichen ♀ bemerkt wird, rechnet man zwar unter die unedlen oder geringen Metalle, doch giebt es das Hauptmaterial einer großen Anzahl zum Theil sehr wichtiger Fabriken ab. Es ist hart, dabey braunroth von Farbe, und läßt sich sowohl hämmern als giessen. Gediegen Kupfer ist, weil man es nur selten antrift, für den Handel von keiner Bedeutung. In Asien liefern Java, Japan und a. eine große Menge dieses Metalls. Hier führen es die Holländer größtentheils aus. Europa ist mit Kupferbergwerken vorzüglich versehen. Die wichtigsten Gruben besitzen Ungarn, Schweden, Norwegen, Deutschland, Spanien und Rußland. Man rechnet, daß allein das erstere jährlich über 30,000 Centner gewinne. Die beträchtlichsten Werke sind zu Schmölnitz, Neudorf, bey Gölnitz, das Einsiedler und Schwedler in der Zipser Gespannschaft, zu Libeten in der

Soler

Soler ꝛc. Schweden liefert eine außerordentliche Menge Kupfer zum Handel. Seine wichtigsten Kupferwerke sind zu Fahlun und Aresta. Man rechnet, das beyde zusammen jährlich 9 bis 10,000 Schiffpf. Metall liefern. Ein großer Theil davon geht nach unsern Seestädten, besonders Hamburg und Lübeck, nach Holland, Frankreich, Portugall ꝛc. England hat reiche Kupfergruben in der Grafschaft Cornwall, die stark bebaut werden. Norwegen gewinnt zu Röroos eine große Menge Kupfer, und führt sie den Ausländern zu. Das norwegische Kupfer wird im Handel dem schwedischen und deutschen gleich geschätzt, und gerne verarbeitet. Unter den deutschen Kupferbergwerken sind die bey Goslar und Lauterberg auf dem Harze, bey Gabelsheim im Waldeckischen, Thalitter im Darmstädtischen, Riegelsdorf in Hessen, bey Sangershausen in der Grafschaft Mannsfeld, Rothenburg an der Saale, und bey Freyberg in Sachsen die wichtigsten. Einer der stärksten Märkte für diese Waare ist zu Hamburg und Amsterdam. Hamburg läßt eine erstaunliche Menge Kupfer aus Schweden, Norwegen, vom Harze u. s. w. kommen, und nachdem es auf seinen Mühlen und Hammerwerken Böden, Platten, Kessel, Becken und andere Sachen daraus verfertigen lassen, wird die Waare wieder nach Frankreich, Spanien, Portugall, Italien, Amerika, Afrika ꝛc. ausgeführt. Der stärkste Absatz ist zu Cette, Montpellier, Havre de Grace, Bourdeaux, Amsterdam, Rotterdam, Ostende, Rouen, Lissabon, Oporto und Barcellona. Das schwedische Kupfer wird in unterschiedliche Arten eingetheilt. Neu-Bergschlag nennt man das, welches aus den neuen Bergwerken gewonnen worden. Es ist etwas wohlfeiler im Preiße als Alt-Bergschlag, aber auch härter und schwerer zu verarbeiten. Plattkupfer braucht man zum Dachdecken, zu Rinnen und dergl. Kupferböden werden besonders nach Frankreich in die Grünspanfabriken geschickt. Münzplatten wurden vor einigen Jahren stark nach Portugall ausgeführt, so auch Böden zum Gebrauch der Zuckermühlen in Brasilien. Kupferne Kessel und Töpfe gehen in großer Menge nach Ost- und Westindien, der afrikanischen Küste, den Seestädten der verschiedenen Länder in Europa u. s. w. Man zieht

diese

dieſe Waare aus der erſten Hand von Stockholm, Gothenburg, Kopenhagen, der k. k. Bergwerks-Produkten-Verſchleisdirektion zu Wien, Trieſt oder Fiume, der churfürſtl. hanöverischen Bergwerksadminiſtration ꝛc. Uebrigens iſt das ungariſche Kupfer zum Vermünzen geſchickter, als das ſchwediſche; aber dieſes letztere wird wieder von den Kupferſchmieden lieber verarbeitet. Das aus Steyermark iſt zum Drathziehen ſehr gut, das ungariſche ſchon nicht. Beym Meſſingmachen taugt auch nicht jedwede Art Kupfers, zu jeder Art Galmey. Der ſchleſiſche Galmey wird in Schweden in den Meſſinghütten gebraucht. Der limburger aber in den ſtollbergiſchen, frankfurter und namuriſchen Werken angewandt. Ungariſches Kupfer läßt ſich gut mit dem engliſchen Galmey verbinden; ſchwediſches mit polniſchem. Die Güte des Kupfers beſtehet darinne, daß es nicht leicht im gemeinen Feuer in Fluß gerathen, ſondern nur glühen ſoll; auch daß unter dem Hämmern ſo wenig als möglich, davon abſchiefere, und in die Böden und Platten keine Riſſe oder Löcher kommen. Das was nun davon abſpringt, findet ſeine eigene Anwendung, und hat beſondere Namen. Das grobe, dünne, ſchlefrichte, wird Kupferſchlag und was noch feiner und dünner iſt, Kupferbraun genannt. Noch genauere Unterſuchungen der Güte laſſen ſich nur durch die Handgriffe der Scheidekünſtler vermittelſt ſaurer Auflöſungen bewerkſtelligen. Wenn das Kupfer vielmal im Feuer geweſen iſt, und die gröberen Theile davon geſchieden worden, heißt man es Roſettkupfer, und dieſes iſt das reinſte und lauterſte.

Die ſogenannten Stock- oder Geſätzkeſſel von Kupfer ſtecken einer in den andern, ſo, daß in einem ſolchen Satz große und kleine enthalten ſind. Das Sortiment ſteigt von einem Pfund bis auf zwanzig. Die Waare kömmt in großen länglicht viereckigen Körben zum Handel.

Fundos, oder Bodenkupfer, ſortirt von einem Pfunde bis auf funfzig, iſt zu Kaſterollen, Stürzen und Deckeln der Kochtöpfe und anderm Küchengeräthe zu gebrauchen.

Kupferplatten, ſind drey und einen halben Fuß breit, und viere lang. Man macht daraus Keſſel für die Färber und Bierbrauer, Waſchkeſſel und Badewannen, Platten zu Kupferſtichen

chen und für die Kattundrucker ꝛc. Das Sortiment geht von zwölf, funfzehn, zwanzig, dreyßig, vierzig, funfzig, bis auf sechszig, siebenzig und achtzig Pfund.

Schwedische Münzplatten, sind kleine viereckige Kupferplatten, so dick als drey Konventions-Thalerstücke, und halten gegen sechstehalb Pfund im Gewicht. In den vier Ecken ist eine Krone eingegraben. Diese Art ist die beste, weichste und dehnbarste unter allen rothen Kupfersorten, daher bedient man sich derselben am liebsten zu solchen Kesselschmiedarbeiten, die vorzüglich reckbares Metall fodern.

Wir erhalten auch aus Schweden eine Art rothes Kupfer, das nur uneigentlich den Namen Rosettkupfer erhält; denn es ist so, wie es aus dem ersten Guß kömmt und gar nicht geläutert. Dieses Kupfer ist in großen runden Broden, die anderthalb Zoll dick, und wird gemeiniglich in den Münzen zum Legiren der bessern Metalle genommen, und in Frankreich zu Liards und Deniers vermünzt. Auch in den Arsenälen und Gießereyen gebraucht man es.

Norwegisches Kupfer ist seiner mehrern Härte wegen zum Gießen der Artilleriestücke vorzüglich tauglich, doch kömmt es im Uebrigen weder dem schwedischen noch dem ungarischen in der Güte gleich. Das goslarische Kupfer unterscheidet man in sogenanntes gutes und Krätzkupfer. Beyde Sorten sind sehr wohl zu gebrauchen, aber die letztere ist um ein paar Thaler wohlfeiler, und dabey am stärksten gesucht.

Man bringt auch Kupfer von Salee nach Frankreich, Holland ꝛc. zu Markte. Dieses ist in platten Broden oder Kuchen, die etwa zehn Pfund im Gewicht halten.

Rohkupfer, heißt man bey den Hüttenwerken die metallische Masse, welche von der Schlacke abgesondert worden, und in Scheiben gebracht ist. Dieses wird in kleinen Stücken nachher noch sieben bis achtmal geröstet. Ist dieser Kupferstein, wie man ihn nennt, genug geröstet, so wird er abermal geröstet, und die Schlacke davon geschieden. Was übrig bleibt, ist das sogenannte Schwarzkupfer. Dieses wird auf die Seigerhütten geliefert, und da Kupfer und Silber von einander geschieden. Es ist alles in großen runden Scheiben, die etwa eine

halbe

halbe Elle im Durchschnitt, und drey Viertel Zoll in der Dicke messen. Erst, wenn das Metall gefrischt, geseigert, noch einmal gedarrt u. s. w. zubereitet worden, wird es endlich gar, und ist von der Schlacke völlig gereiniget. Alsdann ist es Kaufmannsgut, und wird in runden Scheiben abgezogen. Geseigertes Kupfer ist gewöhnlich spröde und bricht leicht, daher es blos zum Legiren der Münzen und allenfalls zu groben Messingarbeiten gebraucht wird.

Alt Kupfer nennt man allerhand alte Kessel, Pfannen, Handgefäße, kleine Kufen, Schwenkkessel, Kochtöpfe, Becken, Leuchter und andere Küchengeräthe, von Kupfer oder Messing, die zerbrochen, durchlöchert, in Stücken geschlagen oder abgenutzt sind, so daß sie unbrauchbar geworden, und wieder eingeschmolzen werden müssen, wie auch die Abfälle und Abschnitzlinge von den Kupferschmiedarbeiten. Dieser Artikel wird entweder eingeschmolzen, oder zum Löten der Kupfersachen gebraucht. Man bringt ihn Fässerweise zum Handel.

Kupfer giebt das Material zu den Glocken, Bildsäulen und Stückgießereyen, den Tombak- Pinspek, Prinzmetall, leonischen Tressenfabriken, und zu unzähligen Arbeiten der Kupferschmiede, Gelb- und Rothgießer, Gürtler, Schwerdfeger, Zirkelschmiede, Instrumentmacher und dergl. ab. Die Glockenspeise wird aus Kupfer, Zinn, Messing, und Wißmuth zusammengesetzt. Tombak entsteht aus Kupfer und Zink. Die Münzer und Goldschmiede brauchen das Kupfer, um Gold und Silber damit zu tingiren, oder den feinen Metallen einen Zusatz zu geben. Die Kupferstecher brauchen es zu ihren Platten, um ihre Risse und Zeichnungen darein zu stechen, und zu ätzen. In der Glasmacherkunst wird dieses Metall calcinirt, und zu verschiedenen Farben gebraucht.

Die Waare wird zu Hamburg nach Schiffpfund, in den Kupferwerken nach Bergcentnern u. s. w. verkauft, und entweder in ganzen Fässern von zehn oder halben von fünf Centnern zum Handel gebracht.

Kupfer gebranntes, aes ustum, auch Crocus Veneris, wird aus Kupfer, Schwefel und Meersalz nach gewissen Handgriffen verfertiget. Die Holländer haben bisher das Fabrikgeheimniß allein inne gehabt, und den übrigen Na-

tionen diese Waare geliefert. Man fängt aber nun an, und macht sie in Deutschland mit gutem Erfolge nach. Das gebrannte Kupfer wird in der Medicin äußerlich gebraucht.

Kupferstiche, es giebt dreyerley Arten derselben, nämlich die eigentlich sogenanten Kupferstiche, die geätzten Blätter, und die Blätter in schwarzer Kunst. Der Charakter der ersteren ist, daß sie genau und scharf, der andern, daß sie mit einer freyen Hand, und der Dritten wieder, daß sie sehr sanft gemacht sind; doch sollen alle diese drey Stücke gewissermaßen bey einer jeden von den vorgedachten gefunden werden. Vermöge der Gestalt des Grabstichels macht er jedesmal, wenn der Künstler damit hineingräbt, einen spitzwinklichten Einschnitt, woraus also eine scharfe Linie entstehen muß, wenn er nicht sehr zart ist. Man kann leicht denken, daß eine solche Linie genau seyn wird, da sie mit Bedacht gezogen ist, hingegen wird sie nicht aussehen, als wenn sie mit freyer Hand gemacht wäre; denn die Linie wird mit vieler Mühe durch das Kupfer gezogen, und kann folglich nur bis auf einen gewissen Grad leicht scheinen. Eine uneingeschränkte Freyheit ist dagegen der Radiernadel eigen. Das Radieren ist fast nichts anders als Zeichnen, und geschieht eben so leicht. Es ist die Kunst, vermittelst eines sauren Wassers, die Zeichnung auf metallene Tafeln einzugraben, von welchen sie hernach auf Papier abgedruckt werden. Das Aetzen ist eine Art, ohne Grabstichel zu stechen, und man verfährt dabey ungefähr so: der Künstler nimt eine wohl geglättete und fein polirte Tafel, gemeiniglich von Kupfer, diese überzieht er mit einer dünnen Haut von Fürniß, welche er hernach mit dem Rauch einer Lampe schwärzt, oder mit einem andern matten Grunde überzieht. Auf diesen Grund wird die Zeichnung ganz leicht mit Bleystift, oder Röthel aufgetragen, oder auf eine andere Art des Abzeichnens darauf gebracht. Nach dieser Zeichnung wird mit einer scharfen Radiernadel der Fürniß bis auf das Kupfer weggerissen, auch wird wohl etwas in das Kupfer hineingeritzt. Diese Verrichtung wird wohl eigentlich Radieren genannt. Hernach wird um den Rand der Tafel ein Bord von Wachs gemacht, und das

Aetz-

Aetzwasser auf die Tafel gegossen. Dieses frißt nun alle aufgerissene Striche in das Kupfer ein, ohne jedoch den Fürniß selbst anzugreifen, und dieses wird eigentlich das Aetzen genannt. Wenn es tief genug eingefressen hat, so wird das Aetzwasser von der Tafel abgespühlt, der Fürniß abgenommen, und dann ist die Tafel fertig. Die Aetzkunst ist neuer, als die Kunst mit dem Grabstichel in Kupfer zu stehen. Sie ist auch gewisser Maaßen wichtiger als diese letztere. In der Zeit, da eine Tafel mit dem Grabstichel fertig wird, kann man beynahe hundert geätzte Tafeln zu Stande bringen. Dadurch wird also die Ausbreitung der Kunst gar sehr erleichtert. Und da jeder, der gut zeichnen kann, in kurzer Zeit die Aetzkunst vollkommen lernt, so sind die Maler selbst im Stande, ihre Werke in Kupfer zu bringen, die dann mehr von dem ursprünglichen Geist, und der Originalvollkommenheit behalten, als wenn sie von andern ängstlich nachgemacht werden. Dergleichen von den Malern selbst geätzte Stücke werden von Kennern allemal denen vorgezogen, die bloß von Kupferstechern verfertiget sind. Hierzu kömmt noch der Vortheil, daß die Radiernadel eine größere Mannigfaltigkeit der Charaktere auszudrücken vermag. Ihre Zeichnung kann der Natur des Gegenstandes besser angemessen werden, als die Stiche des Grabstichels. Gewisse Sachen, die der Grabstichel niemals mit ihrem gehörigen Charakter darzustellen im Stande ist, besonders Landschaften, Viehstücke und alles, wo viel Rauhes, Mattes und Abgebrochenes vorkommt, wo freye oder unbestimmte Umrisse mit beständig veränderten Krümmungen nöthig sind: da wird allemal die Nadel etwas vollkommners liefern, als der Grabstichel. Hingegen haben die gestochenen Platten vor den geätzten den Vortheil, daß sie mehr gute Abdrücke geben. Auch ist sicher, daß durch bloßes Aetzen viel Gemälde, in Absicht auf die Haltung und Harmonie, niemals vollkommen können dargestellt werden. Die Hülfe des Grabstichels ist durchaus dabey unentbehrlich. Die vollkommensten Kupferstiche sind also die, worinne beyde Arten, je nachdem es die verschiedenen Theile des Gemäldes erfodern, verbunden werden. Dieß ist der Fall bey den meisten neuern Kupferstichen; sie sind gemeiniglich

erst geäzt, und hernach mit dem Grabstichel feiner ausgeführt. Inzwischen setzt dieses Verfahren große Kunst voraus, und man findet selten ein ganz gestochenes Blatt, das, bey seinen anderweitigen Vorzügen nicht an manchen Stellen ein etwas steifes Ansehen hätte. Unter den radirten Blättern haben wir schon eine größere Abwechslung von vortreflichen Stücken. Diese sind fast so gut als Zeichnungen, anzusehen. Verschiedene große Maler haben dergleichen Blätter hinterlassen, die zwar bisweilen flüchtig und unrichtig gearbeitet sind, aber doch allemal eine meisterhafte Hand verrathen, und um so mehr geschäzt zu werden verdienen, da sie meist die ersten kühnen Gedanken kunstreicher Genie enthalten. Die Schwarzkunst ist von dem Kupferstechen und Aetzen sehr unterschieden. Bey den beyden lezteren arbeitet der Künstler den Schatten hinein. Bey der Schwarzenkunst aber, so wie bey den Holzschnitten, das Licht. Die Haupteigenschaft dieser Kunst ist das Sanfte; daher schickt sie sich vorzüglich zu Portrait und zur Geschichte von wenigen und dabey nicht kleinen Figuren. Ausser einem Gemälde kann nichts das Fleisch, das sanft wallende Haar, die Falten der Gewänder, und die blinkenden Waffen so gut nachbilden, als die schwarze Kunst, und sie kann allein das Aug und die Einbildung mit einer feinen Nachahmung der Färbung täuschen. Die Blätter in schwarzer Kunst übertreffen alle andere Kupferstiche, weil sie der schönsten Wirkungen von Licht und Schatten, die man aufs glücklichste vermischen kann, fähig ist. Die Künstler, deren geäzte Platten am höchsten geschäzt werden, sind unter den ältern: Pietro Teska, Salvator Rosa, die beyden Carraccj, Rembrand, dessen Meisterstücke in Ansehung des Helldunkels alles übertreffen, was die schwarze Kunst hierinne zu leisten fähig ist, Matthäus Merian, Stephan della Bella, Callot, Hooghe, le Clerc; unter den Neuern Cochin, und unsere deutschen Künstler, Schmidt, der eben so vorzüglich in der Radiernadel, als im Grabstichel ist; und Meil, dessen eigene Manier eben so angenehm, als seine Erfindungen geistreich sind. Albrecht Dürer hat Kupferstiche verfertiget, die so fein als glücklich ausgeführt sind, und von Kennern sehr hoch geschäzt werden. Seine Vorstellung

lung der Hölle, die er 1513 lieferte, ist vorzüglich. Sein Werkverzeichniß ist ungemein zahlreich und beträgt über 100 Stück. Georg Pens, lernte bey Dürer, und arbeitete nach Raffael. Zu seinen besten Stücken gehören: Die Historie des Tobias, des Josephs und die des Samariters. Hans Sebald Böhm, geb. zu Nürnberg, zeichnete ungemein richtig nach der Natur. Seine merkwürdigsten Stücke sind: viele Bauerntänze und Mahlzeiten; die Badstube, und die Thaten des Herkules. Heinrich Albegraf, sonst Albert von Westphalen, geboren zu Soest. Seine besten Werke sind in einem großen und starken Styl gestochen. Von ihm werden vorzüglich gesucht: die Helden oder Fechter; die Bachanalien, und die Geschichte der Susanna. Melchior Küssel, ein Kupferätzer von Augsburg. Unter den vielen Werken dieses Künstlers stechen hervor die italienischen Gärten, Meerhäfen und Palläste, nach Wilhelm Baurs Zeichnungen. Georg Philipp Rugendas von Augsburg, hat ein Menge schöner Kupferstiche geliefert und eigenhändig 48 Blätter radiert. Unter den geätzten ist die Belagerung von Augsburg, 6 große Blätter, in die Breite, das schönste Stück. Joh. Georg Wille, aus Hessen, arbeitet seit 1750 zu Paris mit dem größten Ruhme und allgemeinem Beyfall. Seine Bildnisse und historischen Stücke, die er meist nach niederländischen Meistern gestochen hat, zeugen von der Festigkeit und Zierlichkeit seines Grabstichels; er gehört unter die größten Kupferstecher, die wir bisher gehabt haben. Es ist bewundernswürdig, wie dieser Künstler die verschiedenen Stoffe, Früchte und dergl. Beywerke, mit ihrem eigenen Charakter auszudrücken weiß. Seine vornehmsten Bildnisse sind: der Graf von Florentin, der Marquis von Marigni, und Joh. Baptista Masse; alle drey nach Tocque. Seine besten historischen Blätter sind: Cleopatra, nach Netscher; les Musiciens ambulans, nach Dietrich; la Devidcuse, nach Douw; Instruction paternelle, nach Terburg. Georg Friedrich Schmidt, geboren zu Berlin, einer der besten Kupferstecher unsers Jahrhunderts. Seine vornehmsten Blätter sind: die Kaiserinn Elisabet von Rußland, Karl von Orleans, der Erzbischoff von Cambray und a. Unter seinen radierten Stücken, ist das vor-

züglichste die Tochter Jairus, nach Rembrand. Chr. W. E. Dietrich, geb. zu Weimar, und erster Hofmaler zu Dresden, hat eine Menge geätzter Blätter in verschiedener Manier geliefert. Sie sind von vortreflichem Geschmacke, aber sehr selten. Johann Martin Preißler, geboren zu Nürnberg, Professor der Akademie und königl. Kupferstecher zu Kopenhagen, hat vorzüglich historische Gegenstände bearbeitet. Friedrich Oeser, geboren zu Presburg, jetzt in Dresden. Ein Mann, der in diesem Fache gar sehr viel gethan, hat einige Blätter mit einer malerischen und meisterhaften Nadel selbst geätzt. Joh. Gottfr. Hayd, von Augsburg. Seine besten Blätter sind: Die ganze kaiserliche Familie, nach Meytens; Lord Camden, nach Reynolds; Absalons Submission, nach Bol und a. Joh. W. Meil, gebor. zu Altenburg. Ein vortreflicher Zeichner, und Kupferätzer. Adrian Zingg, geb. in der Schweitz, jetzt Mitglied der Akademie zu Dresden. Hat trefliche Aussichten und Landschaften verfertiget u. s. w. Uibrigens ist der Handel mit Kupferstichen aller Art eigentlich die Sache der Kunsthändler, Kunstverleger, Buchführer, Antiquitätenhändler, und deren, die mit Augsburger Waaren handeln.

Kupferwasser, s. Vitriol.

Kuttelkraut, s. Stabwurz.

L.

Laag Barsac, laag Preignac, sind weisse Sorten der Bourdeauxer Weine, die stark nach Holland ausgeführt werden.

Labdanum, s. Ladanum.

Laberdan, s. Cabliau.

Labiza, ein wohlriechendes Gummi, das durch Einschnitte von einem Baum in Karolina erhalten wird. Es gleicht dem Bernsteine, und verhärtet sich so an der Luft, daß man Arm- und Halsbänder daraus verfertigen kann.

Labradorstein, ein grauer Feldspat, mit häufigen, in allerley Richtungen durch den Strich der Steinblätter laufenden, etwas hellen Adern durchzogen, von denen sehr viele unter einem gewissen Winkel gegen das Auge gehalten, meistentheils auf den zwey gegen einander überstehenden Seiten, wo die Blätter quer abgebrochen sind, karmoisin, hellroth, metallfarben, seladongrün, blau

und

und violett, entweder beständig eine, oder wechselsweise zwey Farben spielen. Diese Steine werden aus dem Lande Labrador nach Europa gebracht, wo man sie hier und dort an der Küste antrift. Sie werden vorzüglich zu Naturaliensammlungen gesucht, wozu man sie in Platten, Ringen und Hemdeknöpfen fassen läßt. Ihre Seltenheit erhält sie noch gar theuer. Stücke die ein paar Zoll lang, und etwas weniger breit sind, kosten hundert auch wohl ein paar hundert Thaler.

Lac, s. Milch.

Lachenknoblauch, s. Scordien.

Lachs, Salm, Salmo, ein Fisch, der aus dem Meere weit in die Ströme hinauf streicht, daselbst laicht, und in das Meer wieder zurückkehrt. Durch dieses Austreten verliert er seinen rohen Meergeschmack, und nimmt einen viel zartern an. Er hat keinen zu großen Kopf oder Maul, ist stark von Leibe, auf dem Rücken dunkelblau, an den Seiten aber lichter und glänzend, am Bauche ganz weiß, und mit schwärzlichen Punkten hin und wieder gesprenkelt. Diejenigen, so ein rothgelbes Fleisch haben, hält man für die schmackhaftesten. Man hat auch eine Gattung, die Hakenlachs, wegen eines Hakens an dem Untermaule genannt wird. Diese wird nicht geräuchert, sondern muß frisch verspeiset werden. In der Ostsee, besonders im bothnischen Meerbusen wird dieser Fisch in Menge gefangen, von daraus tritt er in die Elbe, Oder und Weichsel. Schweden, Rußland und Dännemark besitzen einen großen Lachsfang. Bothnien allein schickt jährlich einige Tausend Tonnen gesalzener Lachse aus, ohne was geräuchert in großer Menge nach den Seestädten, Hamburg, Lübeck, Bremen, Elbing, Danzig, Stettin ꝛc. gebracht wird. Auch an den englischen, irländischen und schottischen Küsten wird dieser Fisch häufig gefangen; die Fischerey darf aber da in den drey letzten Monaten des Jahrs nicht getrieben werden. In dieser Zeit laicht er, und sein Fleisch ist weniger schmackhaft, als sonst. Frankreich hat in manchen Flüssen ebenfalls einen ergiebigen Lachsfang. Man fängt solcher Fische besonders in der Loire; aber sie werden frisch verspeiset. Unter den eingesalzenen Lachsen schätzt man vorzüglich die von Barwik und Perth in Schottland. Sie sind in Fässern von 300

bis 450 Pfund. In jeder Tonnen liegen 30 bis 40 von den größeren und 60 bis 80 von den kleineren Fischen. Aus Irland erhält man Lachse von verschiedenen Orten; die von Londonderry und Colraine werden am meisten gesucht. In der Elbe ist der Lachsfang bey Magdeburg, Dessau und anderwärts beträchtlich; so auch in der Weser bey Hameln, im Rhein, am Bodensee, in Ungarn ꝛc. fischt man den Lachs in Menge, und bringt ihn theils frisch, theils eingesalzen zum Handel. Der geräucherte wird von Elbing und Bremen, der einmarinirte aber in ganzen, halben, viertel- und Achteltonnen oder Centnern von Danzig, Bremen, Thorn, Elbing und Frankfurt an der Oder. Den gesalzenen erhalten wir von Bergen, Kopenhagen, Drontheim, Hamburg und a. Dieser letztere ist gewöhnlich in Häringsgebinden.

Lacet, im französischen Handel, runde oder platte Schnüre, von Seide, Wolle oder Garn, deren sich insonderheit die Frauenzimmer zum Schnüren und dergleichen bedienen.

Lachorias, baumwollene ostindische Zeuge, die die holländische ostindische Kompagnie zu Verkauf bringt. Sie kommen von Patna, sind einen und drey viertel Cobidos breit und zwey und zwanzig lang. Das Stück gilt 7 bis 8 Gulden im Preis.

Lack, s. Siegelwachs.

Lack, Gummilack, Gummi Laccae, Lachetta, Cajulacca, ist das Produkt gewisser Blattläuse oder Insekten, die sich auf viererley Arten ostindischer Bäume aufhalten. 1) Auf dem Boinanbaume, oder indianischen Feigenbaume (ficus religiosa L.), der in Hindostan Pipul heißt; 2) auf einer andern Art von Feigenbaume, der in Hindostan Bhur Banyanbaum genannt wird (ficus indica L.); 3) auf einem Baume, der in Hindostan den Namen Praso führt; 4) endlich, auf einem Gewächse, das in eben diesem Lande Beyr heißt (Rhamnus Juguba L.). Gewöhnlich setzen sich diese Insekten so eng zusammen, und in solcher Menge, daß von sechsen wohl nur eines Platz behält, seine Zelle auszubauen. Die Spitzen der Aeste sehen also aus, als wenn sie mit rothem Sande bedeckt wären, und ihr Saft wird so erschöpft, daß sie vertrocknen, die Blätter fallen lassen, keine Früchte tragen, und eine schmutzige

schwarze

schwarze Farbe bekommen. Die Vögel pflanzen diese Insekten von einem Baume auf den andern, denn wenn sie sich auf solche Aeste setzen, so müssen ihnen ohnfehlbar eine Menge an den Füßen hängen bleiben, welche sie dann auf dem nächsten Baume absetzen, wo sie ausruhen. Die erwähnten Feigenbäume geben geritzt einen milchigten Saft von sich, welcher augenblicklich zu einer dicken zähen Substanz gerinnt, die an der Luft gehärtet den Zellen der Lackläuse ähnlich sieht. Die Eingebohrnen kochen diesen Milchsaft mit Oehl zu einem Vogelleim, womit sie allerhand Geflügel fangen. Von dem Baume Plaso erhält man durch Einschnitte ein rothes Medicinalgummi, welches dem Gummilack so ähnlich ist, daß man es leicht für dieselbe Materie halten kann. Der Gummi auf dem zuletzt genannten Baume ist schlechter, als der auf den übrigen Bäumen. Man findet ihn auf Patna, vorzüglich auf den wüsten Bergen zu beyden Seiten des Ganges, und zwar in solcher Menge, daß diese Gegenden zu einem noch zehnmal größerm Verbrauche Vorrath liefern könnten. Die Waare kostet weiter nichts als die Mühe, die Aeste abzubrechen, und sie auf den Markt zu tragen. Der beste Lack hat eine dunkelrothe Farbe. Ist er blaß und oben durchlöchert, so gilt er weniger, weil die Insekten schon ihre Zellen verlassen haben; und daher kann es nicht als Farbematerial gebraucht werden. In Bengalen heißt der Gummilack *La*; die Engländer unterscheiden 4 Sorten. Nämlich:

Stablack (Stick *Lac*), Gummi *Laccae* in baculis, ist der Gummilack in seinem natürlichen Zustande. Hieraus werden die andern Sorten gemacht.

Samenlack (*Leed Lac*) oder *Lac* in granis; bestehet aus den Zellen, die von den Zweigen abgenommen sind.

Klumpenlack, Plattlack, (*Lump Lac*). *Lacca* in massis, ist die vorige Sorte, wenn sie beym Feuer geschmolzen und zu Kuchen geformt worden.

Schaalenlack, Scheibenlack, (Shell *Lac*), Gummi *Laccae* in tabulis, besteht aus geschmolzenen Zellen, welche durchgeseiget, und zu dünnen durchsichtigen Scheiben gebildet worden. Man verfährt dabey also: Man nimmt die Zellen von den Aesten ab, bricht sie in

kleine

kleine Stücken, wirft sie einen Tag lang in ein Gefäß mit Wasser, wäscht das rothe Wasser ab, trocknet die Zellen, und füllt damit eine cilindrische Röhre von baumwollenem Zeuge, 2 Fußlang, und ein oder zwey Zoll im Durchmesser. Hierauf bindet man beyde Enden zu, hält den Pack über ein Kohlenfeuer, und thut den ausgepreßten Saft auf ein glattes Blatt vom Plantanbaum (Musa Paradisiaca). Hier zieht man ihn mit einem Stückchen von den genannten Blättern in dünne Scheiben, und nimmt diese alsobald auf, indem sie noch biegsam sind; denn in einer Minute werden sie hart, und zerbrechen leicht. Der Werth dieser Sorte hängt von ihrer Durchsichtigkeit ab. Die Eingebohrnen verbrauchen eine große Menge davon zu Ringen, welche die Frauenzimmer an den Armen tragen. Diese werden hernach auf verschiedene Art gemalt und vergoldet. Auch machen sie Knöpfe, gewundene und gegliederte Halsketten und andern weiblichen Schmuck daraus. Das meiste von dieser Waare führen uns die ostindischen Kompagnien aus Bengalen, Japan, Pegu, ꝛc. zu. Aus dem Morgenlande bekommen wir über Livorno und Venedig fein rothes Stocklack, und schwarzes, das viel geringer im Werthe, als jenes, ist, und nur etwa den vierten Theil soviel gilt. Der Gebrauch aller dieser verschiedenen Sorten ist theils zu Siegelwachs, theils zu lackirten Sachen, Firnissen und dergl., theils in den Apotheken. Höchst rectificirter Weingeist löst dieses Gummi wiewohl nur sehr langsam auf; aber Borax mit Wasser gemischt am geschwindesten. Man bringt diese Waare in Kisten und Fässern von ein paar hundert Pfunden zu uns.

Lac Lunae, s. Mondmilch.

Lack, Malerlack, Lacca in rotulis, lacca in globulis, heißt man allerley Malerfarbenmassen, die ehedem zu Florenz und Venedig zubereitet wurden, jetzt aber in Wien, Berlin, Breslau ꝛc. in Menge nachgemacht werden. Das venetianische Kolumbinlack kommt in feinen viereckigen Stückgen von der Größe einer Erbse zum Handel. Das Wiener Lack ist nach diesem das feinste. Das holländische kommt dem venetianischen am nächsten und ist in Kugeln ebenso geformt. Das Breslauer ist das geringste und wohlfeilste. Die Berlinerblaumacher verfertigen dieses. Je feiner,

ner, leichter und hochrother in Farbe dieser Artikel ist, desto lieber hat ihn der Maler. Er wird von diesem zu Wasser und Oehlfarben verbraucht, auch die Apotheker nehmen die schlechtesten Sorten zu den rothen Zahnpulvern.

Lackmus, *Lacca musica*, eine blaue Farbenmasse, die aus Holland und England in kleinen länglicht viereckigen Stücken, so groß wie ein Fingerglied, zum Handel gebracht wird. Sie wird aus der Saamenwende, Tournesol ricinoides, oder Tournesol gallorum, durch verschiedene Handgriffe zubereitet. Die Pflanze hat einige Aehnlichkeit mit dem Heliotropio oder Warzenkraute, und kömmt besonders bey Nimes in Languedock, und in den südlichen Gegenden der Provence von selbst hervor. Sie treibt einen halben Fuß hohen Stengel; hat bleichgrüne Blätter, und nierenförmige Blumen, worauf runde, rauhe, dunkelgrüne Früchte folgen, die dreyzellig sind. Der aus der Pflanze gedrückte Saft giebt eine Farbe, die ins Purpurfarbene fällt, wenn derselbe durch den Dunst von faulem Harne gehörig erhöhet worden ist. Die Farbentheile die in dem Safte enthalten sind, entwickeln sich dadurch aufs vollkommenste. Mit dem so zubereiteten Safte färbt man in Frankreich die blauen Farbeläppchen, die hernach die Holländer abholen, die Farbe wieder herausziehen, und zur Bereitung des Lackmus anwenden. Das Dorf Groß-Galades bey Nimes, treibt mit dem Tournesol einen wichtigen Handel nach Montpellier. Eine geringere Sorte dieser Waare wird aus dem Heidelbeersafte, mit ungelöschtem Kalk, Grünspan und Salmiak zubereitet. Der Artikel wird übrigens zum Anstreichen der Wände, zum Bläuen der Wäsche und dgl. gebraucht. Man erhält ihn in Fässern von drey hundert Pfund und darüber. Man muß sich beym Einkauf wohl vorsehen, daß man nicht feuchten Lackmus bekömmt, der hernach ansehnlich im Gewicht verliert. Die Waare zieht überhaupt gerne Feuchtigkeit an sich.

Lackritzen, Süßholz, Süßwurzel, radix *Liquiritiae*, radix Glycyrrhizae, radix dulcis, eine Pflanze die in die gemeine zahme und in die wilde unterschieden wird, obschon man von beyden die Wurzeln und den Saft zu gleichen Absichten brauchen kann.

kann. Jene wird in einigen Theilen von Italien, Spanien, Frankreich und Deutschland seit langer Zeit mit Nutzen gebauet, und die wilde ist in einem ziemlich weitläuftigen Theile von Europa und Asien zu Hause. Die deutschen Wurzeln werden unter allen bekannten zahmen und wilden Arten für die besten gehalten. Man sammelt sie um Bamberg, in Sachsen, im Reich hier und dort ꝛc. Die Pflanze ist ein Staudengewächse, das sich durch seine außerordentlich dauerhaften Wurzeln fast in jedem auch selbst schlechten Mittelboden ausnehmend, und dermaßen wuchernd vermehrt, daß es, wo es einmal seinen Stand genommen hat, kaum wieder auszurotten ist. Sonst ist die Wurzel sehr lang und Daumensstark, im frischen Zustande zähe und saftreich, äußerlich mit einer rothen oder braunen, öfters dunklen, ins schwärzliche fallenden Rinde überzogen, die hernach beym Austrocknen mehr Aschgrau wird. Innerlich ist ihre Farbe gelb, wie buchsbaumenes Holz, und wird nach dem Trocknen noch weit gelber. Das Alter verändert die Wurzel sowohl an der äußern Farbe, als selbst am Geschmack. Man hält die spanische und sicilianische für süßer; die deutsche und tatarische aber für noch vorzüglicher. Die deutsche Wurzel behält ihre äußere Schaale, aber die russische und tatarische ist geschält, wie die Althäenwurzel, und weisser, Fingers- auch wohl Daumensdick und dabey zähe, sonst aber bey ihrem wenigen gleich anfänglich bitterlichen Wesen, sehr angenehm süße. Der aus der Wurzel zubereitete Saft, succus Liquiritiae, welcher, wenn er recht gut seyn soll, rein und angenehm süß schmecken, auch im Munde ganz zergehen muß, ohne daß er etwa dabey unangenehmbrandig schmeckt, hat alle Eigenschaften der Wurzel in sich. Man bringt ihn in großen 6 bis 8 Zoll langen und anderthalb Zoll breiten, harten Stücken aus Catalonien und Valenzien in Spanien, aus Apulien, Sicilien, und aus etlichen Gegenden Deutschlands in Lorbeerblätter eingelegt, und in Kisten gepackt. Sie sind zähe und im Bruche gleich und glänzend. Im Würzburgischen wurde die Wurzel vor Jahren häufig gewonnen, und stark zum Handel gebracht, jetzt aber hat dieser Zweig gar sehr abgenommen. Spanien und Sicilien sind nun die Länder, die uns das meiste

davon

davon liefern. Unter den spanischen Provinzen ist vorzüglich Arragonien damit gesegnet. Man siehet hier weitläuftige Strecken Landes längs an dem Ebro, besonders unterhalb Saragossa, mit dieser Pflanze besetzt. Die Arragonier schicken den größten Theil ihres Süßholzes nach Bayonne zum Verkauf, wo gewissermaßen der Stapel von dieser Waare ist. Sie kömmt in Ballen von 200 Pfund oder etwas darüber zum Handel. In Sicilien nennt man das Gewächse Rigulizia, oder Niculizia, und das Produkt macht schon einen beträchtlichen Zweig des dasigen Kommerzes aus. Die Pflanze bringt auch hier saftvolle, süsse, eßbare, fingerdicke Wurzeln, welche von aussen röthlich, und inwendig gelb sind, auch sich unter der Erde weit auszubreiten pflegen, indem sie manchmal 30 bis 40 Fuß vom Hauptstengel abliegen. Die Süßholzpflanze hat blasgrüne Blätter, die klebricht, harzig, dick, glänzend und halbrund sind. Die Blume ist roth und fast den Hyacinten ähnlich. Der Saame aber liegt in faß runden Hülsen dicht zusammengepreßt Aus den Wurzeln wird der Lackritzensaft, ein bekannter Handelsartikel, zubereitet. Dergleichen Fabriken heißen hier zu Lande Arbitri, und sind besonders zu Cantania, Cefalù, Noto, Taormina und in Petralia befindlich. Bey der Zubereitung gehet man folgendergestalt zu Werke. Im November ziehen die Landleute die Wurzeln aus dem Erdreich, und bringen solche in die Fabriken. Hier zerschneidet man sie in Spannenlange Stücke, und reiniget sie in großen Wassertrögen von der noch anklebenden Erde. Hernach zerstößt man sie in Mühlen, die wie die Oehlmühlen eingerichtet sind, damit im Sieden sich das Wasser besser mit allen Theilen vermischen könne. Die zermalmeten Wurzeln kommen nun in einen großen Kessel voll Wasser, wo sie über einem sehr heftigen Feuer vier bis fünf Stunden unausgesetzt fortsieden müssen. Wenn dieß geschehen ist, füllt man sie in große runde Körbe, die auf der Seite kleine Löcher haben, und setzt der so angefüllten Körbe wohl zwanzig unter die Presse. Das ausgepreßte Wasser fließt in ein großes Gefäß herab, und wird, nachdem es sorgfältig durchgeseiget worden, in einen andern großen Kessel, der etwas flacher ist, noch 24 Stunden lang gesotten, bis es die

gehö-

gehörige Dicke erlangt hat. Einer von den Arbeitern muß ein aufmerksames Auge auf das Feuer haben, damit es zuletzt so gemäßigt wird, daß der Sud nicht mislinge. Zwey andere Arbeiter rühren die zwo letzten Stunden den Saft mit eisernen Schaufeln beständig um, damit er durchaus eine gleiche Dicke, wie der Honig, erlange, und nicht klumpicht werde. Sobald der Saft zu einem weichen Teige geworden ist, und erkaltet, wird er in Formen gedrückt. Diese Stücke werden in Kisten gepackt und Lorbeerblätter dazwischen gelegt, damit sie nicht zusammenkleben, und so verführt man sie. Sicilien schickt seinen Süßholzsaft größtentheils nach Livorno, Triest, Genua, Marseille, Holland und England. Es wird theils zur Arzney, theils in Färbereien verbraucht. Daß Süßholz selbst kömmt außer Bayonne, von Mallaga, Alicante, Venedig und Triest. Die schweren und dicken Wurzeln sind die besten; hingegen die ganzleichten, mürben, ausgetrockneten, brüchigen, von widrigem oder gar dumpfigem Geschmack, wenn sie auch von der angezogenen Feuchtigkeit schwer sind, taugen nichts. Die Süßholzwurzeln werden nicht nur zu dem obbesagten Gebrauch angewandt, sondern man macht auch hier und dort Flaschenstöpsel und Pfropfen daraus, die so gut wie die vom Kork Dienste thun. Frankreich hat übrigens die meisten Lackrizfabriken zu Blois. Sie liefern eine außerordentliche Menge dieser Waare zum inn- und ausländischen Handel.

Lacrima, oder eigentlich Lagrima Christi, s. italienische Weine.

Lactuca, s. Sallat.

Ladanum, Gummi Ladanum, oder Labdanum, ist ein klebrichter und harziger Saft, der sich bey Nachtszeit auf den Inseln Kandia, Cypern und Naxia an die Blätter der Cistusgewächse ansezt, die Purpurfarbene, rosenartige Blumen tragen. Die stärkste Sammlung geschiehet zu Lescara auf der Insel Cypern. Die Hirten führen vor Sonnenaufgang ihre Ziegen an die Oerter weiden, wo sich dieser Saft an die Pflanzen angesezt hat. Weil alsdann die Materie noch ganz weich ist, hängt sie sich an die Bärte dieser Thiere an, und wird hernach mit hölzernen Kämmen davon abgesammlet. Diese Sorte

ist

ist die beste und reinste. Eine schlechtere wird mit Peitschen von Ziegenfellen aufgesammelt. Beyde Arten bringt man nach Nicosia zu Markte, wo sie über dem Feuer mit Oehl zerlassen und gereiniget werden. Nach diesem wird das Ladanum in Kisten von hundert und funfzig bis dreyhundert Pfund gepackt, und über Livorno und Venedig weiter verschickt. Man findet von dieser Waare zweyerley Sorten beym Handel: eine, welche die vorzüglichste, ist in großen Massen von schwärzlicher Farbe, dabey klebricht und weich. Dieses hat einen scharfen balsamischen Geschmack, und angenehmen durchdringenden Geruch. Die andere Art ist trocken, hart, zerbrechlich und wird in krummen und gewundenen Broden zum Handel gebracht. Diese ist mit Sande und Unreinigkeiten vermischt. Man verfälscht diesen Artikel gar gerne mit andern gemeinen Harzen; aber das ächte Ladanum muß mit Weingeist aufgelöst, eine schöne goldgelbe Tinktur geben. Er wird zur Medicin, und zwar meistens äußerlich gebraucht.

Ladog, oder eigentlicher Lodog, eine Art Fische wie die Häringe, die in Rußland, im See Lodoga, gefangen, eingesalzen, und hernach Tonnenweise verhandelt werden.

Ladu, ein rother Champagner von den sogenannten Berg: oder Gebürgsweinen. Ist in Fässern von zweyhundert und zwanzig bis funf und zwanzig Vinten.

Lagne stagnate, zu Genua und auch noch hier und dort in Italien, die verzinnten Bleche.

Lagopus, s. Hasenklee.

Lahn, heißt man den zu einem dünnen Bleche, flach geplätteten Metalldrath, der entweder so auf Seide gesponnen, oder blos, zu Zeugen, Borten, Spitzen, Blonden und dergl. verarbeitet wird. Es giebt Gold: Silber- leonischen oder unächten Lahn. Er ist auf kleinen Röllchen von einer halben oder ganzen Unze im Gewicht.

Lacken, s. Tuch.

Lamina, s. Blech.

Lamm, ein bekanntes Thier, von welchem außer dem Fleische, das verspeiset wird, auch noch die Wolle und Felle zur Handlung kommen. Die Lämmerwolle ist nicht so gut wie die Schaafwolle; sie kann wegen ihrer Kürze nur in den Hutfabriken gebraucht werden; zum Zeugmachen taugt sie nicht. Aus dieser

Ursache darf sie in Frankreich bey Strafe nicht verwebt werden. Die Lammfelle werden theils mit ihrer Wolle, theils ohne dieselbe zum Handel gebracht. Die ersteren werden von den Weißgerbern und Kirschnern auf der Fleischseite gar gemacht, und zur Fütterung unter allerhand Kleidungsstücke verbraucht. Die vorzüglichsten Lammfelle liefern Rußland und Persien, wie auch Polen und Litthauen. Petersburg schickt deren jährlich eine große Menge nach Deutschland, Frankreich ꝛc. Die Hauptsorten der russischen Waare sind: graue Baranken aus der Bucharey; von diesen kostet das Stück der besten Gattung 5 Rubel, von der geringern nur 3. Schwarze Baranken aus der Bucharey, gelten den nämlichen Preis, wie die vorstehende Sorte. Ein Tulup, oder ganzer Pelz aus solchen Fellen, wenn diese von der feinsten Art sind, gilt 150 Rubel; von der schlechtern Art 50. Graue persianische Baranken von der feinsten Sorte, das Stück zwey Rubel; von der schlechtern 1 Rubel 50 Kopeken. Ein Tulup, oder ganzer Pelz von schwarzen kalmukischen Baranken, dem Aussehen nach wie schwarz seidener Atlas, 50 Rubel; von schlechteren solchen Baranken 20 Rubel. Ein solcher Pelz von weißen kalmukischen Baranken, der feinsten Art, 40 Rubel; von der schlechtern 10 Rubel. Ein dergleichen Pelz von braunen kalmukischen Baranken, 12 Rubel; von schlechterer Sorte 6 Rubel. Ein Pelz von tscherkassischen schwarzen Baranken, 16 Rubel; die geringere Sorte 10 Rubel. Russische schwarze Baranken, das Hundert 10 Rubel. Ein Pelz von russischen schwarzen Baranken, die feinere Sorte, 7 Rubel; die schlechtere 4 Rubel. Ein großer Sack russischer schwarzer Baranken 4 Rubel. Ein Pelz von weissen russischen Baranken 5 Rubel; von der geringern Sorte 3 Rubel.

Lamonholz, eine Gattung Rothholz, aus Bahia de todos los Santos in Brasilien und von St. Martha.

Lamparillas, s. Nomparillas.

Lampas, seidene gemalte ostindische Zeuge, die die holländisch ostindisch und dänisch asiatische Kompagnie zum Verkauf bringt. Sie sind 12dräthig. Die holländische Sorte ist 2 Cobidos breit, und 38 lang. Sie kosten 70 bis 72 Gulden Bankgeld, und werden besonders zu Kleidung und Tapezierungen angewandt. Es ist ein guter Artikel auf den philippinischen Inseln.

seln. Die dänischen Lampas sind sechs und zwanzig bis sechs und zwanzig und eine halbe Elle lang, und eine Elle und ein Sechstel nach kopenhagner Maaß breit.

Lampe, in Frankreich eine Art wollenen Etamins, der von spanischer Wolle gewebt wird. Man macht ihn besonders zu Authon in Orleanois.

Lampen, werden bekanntlich zum Leuchten gebraucht, und sind entweder von Silber, Kupfer, Messing, Eisen, Blech oder Töpferthon gemacht. Man hat deren von verschiedener Gestalt und Größe.

Lampertsnüsse, s. Haselnüsse.

Lampreten, s. Neunaugen.

Landirac, oder Landiras, eine weisse Sorte des bourdeauxer Weins, die in Bariques von hundert und zehn Pots gehandelt wird.

Landgummi, heißt man das Gummi, welches die Land- und Bauerleute von verschiedenen einheimischen Bäumen sammeln und in die Städte zu Markte bringen. Dergleichen bekömmt man von Kirsch- Persich- Apfel- Pflaumen- und einigen andern Bäumen. Es wird in den Manufakturen, insonderheit in den Hutfabriken angewandt. Das reinste und klarste ist das beste.

Langfisch, s. Stockfisch.

Langlade, ein rother Franzwein, der besonders über Cette ausgeführt wird. Er kömmt in Stücken von fünf und vierzig Vierteln zum Handel.

Langoiran, eine weisse Sorte der bourdeauxer Weine. Man sehe diesen Titel.

Langrois, eine vorzügliche Gattung französischer Käse, die um die Stadt Langres an den Gränzen von Champagne gezeugt wird.

Languenane, eine Leinwand in Bretagne, deren Kette und Einschlag von Flachs gewebt ist. Sie hat eine vortrefliche Güte, und wird besonders zu Dinan verfertiget. Sie hält sieben und zwanzig und einen halben Zoll, oder drey Viertel Elle nach bretagnischem Maaß in die Breite. Das meiste davon wird nach Navarroi und Biscaya verführt.

Lannoy, eine Gattung Tripp, die in der Gegend von Ryssel gewebt wird.

Lantana, s. Pappelstrauch.

Lapathum acetosum, s. Ampfer.

Lapathum acutum, s. Mangold, spitziger.

Lapathum aquaticum, s. Wasserampfer.

Lapathum chinense, oder majus, ſ. Rhebarber.

Lapathum unctuosum, ſ. Guterheinrich.

Lapides cancrorum, ſ. Krebsaugen.

Lapis Amianthus, ſ. Amianth.

Lapis Aquilae, ſ. Adlerſtein.

Lapis Armenius, ſ. Armenierſtein.

Lapis Asbestus, ſ. Amianth.

Lapis bezoardicus, ſ. Bezoar.

Lapis Bononienſis, ſ. Bononiſcher Stein.

Lapis Calaminaris, ſ. Galmey.

Lapis de Goa, Stein von Goa, iſt eigentlich nur eine chymiſche Maſſe, die aus ſehr wirkſamen Arzneyen, welche mit einigen unwirkſamen thieriſchen verbunden worden, zuſammengeſetzt iſt. Man hat beyde hernach durch Gummi vereiniget, in runde Formen gebracht, und endlich übergoldet. So liefern uns die Droguereyhändler dieſen Artikel.

Lapis Haematites, ſ. Blutſtein.

Lapis infernalis, ſ. Höllenſtein.

Lapis judaicus, ſ. Judenſtein.

Lapis Lazuli, ſ. Lasurſtein.

Lapis Lydius, ſ. Probierſtein.

Lapis Molybdites, ſ. Waſſerbley.

Lapis Ophites, ſ. Serpentinſtein.

Lapis pantherinus, ſ. Jaſpis.

Lapis porcinus, ſ. Piedra de Puerco.

Lapis Prunellae, ſ. unter Salpeter.

Lapis Pumicis, ſ. Bimſenſtein.

Lapis Sardius, ſ. Carniol.

Lapis Schistus, ſ. Scajuola.

Lapis Serpentinus, ſ. Serpentin.

Lapis ſpecularis, ſ. Frauenеis.

Lapis Spongiae, ſ. Schwammſtein.

Lapis Thracius, ſ. Gagat.

Lapis Variolatus, ſ. Pockenſtein.

Lapis Vulcani, ſ. Bimſenſtein.

Lappae, ſ. Kletten.

Larix, ſ. Lerchenbaum.

Larve, ſ. Maſke.

Laſagne, zu Genua und an andern Orten in Italien die Bandnudeln.

Laski, in Rußland die Wieſelfelle, welche beſonders aus St. Petersburg verführt werden. Ein Dächer ſolcher zugerichteter Felle gilt gewöhnlich da 5 Rubel; ein Dächer roher Felle 3 Rubel; ein Sack von den ſchönſten zugerichteten Wieſelfellen 18 Rubel, und von der ſchlechtern Sorte 15.

Laſurſtein, lapis Lazuli, ein hochblauer, harter, und mit Goldflecken durchſprengter Stein, ſo in den Gold-

und

und Kupferbergwerken der verschiedenen Länder gefunden wird. Man bringt ihn zum Theil aus dem Orient, zum Theil findet man ihn auch in den europäischen Bergwerken hier und dort. Die erstere Art wird für die kostbarste gehalten, denn sie verändert ihre natürliche Farbe im Feuer nicht; die andere hingegen nimmt im Feuer eine grüne Farbe an. Der mit Goldstrichen und Flecken gezeichnete wird mehr zu Bijouteriearbeiten, zu Dosen, Etuis, Kreuzbildern, Leuchtern, Messergriffen, und dergl. verarbeitet; der völlig blaue aber ganz zart gemalen, und zur Farbe angewandt. In der Medicin wird er heut zu tage nicht sonderlich gebraucht, indem er kupferhaltig ist.

Laternen, Leuchten, sind bekannte Arbeiten der Klempner, Beckenschläger und dgl. Ihr Gebrauch braucht nicht erst erklärt zu werden. Man hat auch Blend- Magische- Optische und mehrere Sorten Kustlaternen. Laternenhorn wird Kistenweise aus London gezogen.

Latten, sind schmale und lange Stangen, die meistens von Föhren- oder Fichtenholze geschnitten werden, und deren man sich zu den Dächern, um die Ziegel und Flachwerke darauf zu legen, bedient. Diejenigen so mit Holze handeln, lassen sie entweder selbst an holzreichen Orten sägen, oder bey ganzen Schiffsladungen aus Norwegen, Schweden, Bothnien und Finnland kommen. Sie werden nach Tausend, Hundert und Schock gehandelt, und ihre Preise rouliren, nachdem die Waare dünne oder dick, lang oder kurz, einfach oder doppelt ist. Lattes à tuiles, sind eichene und andere Latten von drey Fuß in die Länge, welche in Frankreich zu den Schieferdächern gebraucht werden. Sie werden nach Hundert gehandelt, und kommen aus Champagne. Contrelattes, sind von Eichenholz, vier bis fünf Zoll breit, und sechs Linien dick.

Lattich, s. Sallat.

Lattwerg, Conserva, Electuarium, ein dicker Saft aus allerhand Kräutern, Wurzeln und Blumen, der nach der Apothekerkunst verfertiget worden. Es giebt davon unterschiedliche Arten, worunter Electuarium antifebrile, gegen das Fieber, de baccis Lauri, oder von Lorbeeren, Electuarium Diacori, zu Stärkung des Magens, benedictum laxativum, Laxierlattwerg, Antiscorbuticum, wider den

Scharbock, die bekannteſten ſind.

Lavagna, eine dichte und ſchwere Steinart, die in Toſkana in großer Menge bricht. Sie iſt braun von Farbe und wird zu Gebäuden, Mosaiquearbeiten und dergl. angewandt.

Laval iſche Leinen, toiles de *Laval*, ſind franzöſiſche Leinwanden, die zu Laval in Untermaine und zehn Meilen in die Runde um dieſe Stadt in außerordentlicher Menge gewebt werden. Die verſchiedenen Sorten beſtehen aus ſogenannten blanches non battues, erſte, zwote und dritte Gattung; *Lavals* oder Senlis in Sortimenten, Royalesleinen, Pontivis, in ſuperfeinen de la deuxieme qualité genannt, in graugefärbten Leinen, und rohen Leinwanden, die man Crues, oder gris naturel heißt. Sie werden Ballenweiſe zum Handel gebracht. Der Ballen Bretagnes hält zwanzig Stück, jedes von fünf und zwanzig Stab. Die Royales ſind in Ballen von dreyßig bis vierzig Stücken, jedes von achtzehn Stab. Nonbattues von fünf und zwanzig Stücken, das Stück zwanzig Stab. Der lavaliſche Stab iſt zwanzig Procent länger als der pariſer. Dieſe Leinen werden nicht nur in Frankreich ſelbſt ſtark verbraucht, ſondern man ſchickt ſie auch häufig ins Ausland. Die weiſſen und rohen Sorten gehen beſonders nach Troyes, Beauvais und Lyon, und von da weiter nach Spanien, Italien ꝛc. Man giebt den Leinen zu Laval zweyerley Bleiche; von einer erhält man das ſogenannte ordinäre Weiß, blanc commun, von der andern aber das Blauweiß, blanc d'Azur. Beyde finden ihre Liebhaber, doch iſt die erſtere Art dauerhafter. Man macht jetzt dieſe Sorten Leinwand in den öſterreichiſchen Niederlanden, beſonders zu Dornick nach, und verſchickt davon viel nach Spanien und Portugall.

Lauch, Porrum, ein bekanntes Küchenkraut, wovon es eine zahme und wilde Art giebt. Die zahme iſt auch zweyerley. Die eine wird Aeſchlauch, porrum capitatum, die andere Schnittlauch, oder ſectile genannt. Man verbraucht dieſen in der Küche, doch wird auch der Saft in der Medicin angewandt.

Lavege oder *Lavezſtein*, eine Steinart, die in der Schweitz, beſonders zu Proſto oberhalb Cleven im Walliſerlande, und in Bündten gegraben wird. Man drechſelt daraus häufig aller-

hand

hand Küchen- Thee- und Kaffeegefäße. Diesen Gefäßen schreiben manche Leute ganz außerordentliche Eigenschaften zu, als z. E., daß sie im Feuer unverletzt bleiben, die Speisen, die man darinne kocht, weit geschwinder sieden, und auch ihren natürlichen Geschmack besser behalten, daher denn die Einwohner von Cleven von der Ausfuhr dieses Artikels, insonderheit nach Italien, ansehnlichen Vortheil haben.

Lavendel, Lavandula, ein sehr wohlriechendes Kraut, das in wärmeren Ländern, z. B. in Spanien, Italien, dem südlichen Frankreich und anderwärts wild wächst, bey uns aber in Gärten gezeugt wird. Es giebt dessen wohl zehnerley Sorten, als schmalblätterichte, breitblätterichte, mit weisser, mit blauer Blüte, mit zerschnittenem Blatte u. s. w. Die Blumen davon werden getrocknet, und Ballenweise zur Handlung gebracht. Aus der frischen Blüthe ziehet man ein wohlriechendes und heilsames Oehl ab, und bringt solches in blechernen Flaschen ebenfalls zu Verkauf. Marseille liefert diesen Artikel unter dem Namen des Spicköhls in Menge. Zu Paris, Cette, Grasse, Aix und Montpellier, wie auch zu Venedig, Rom, Neapel, Bologna, hier und dort in Deutschland, ziehet man von dem Lavendel allerhand wohlriechende einfache und zusammengesetzte Wasser ab, die von Barbirern, Parfumirern und Apothekern verbraucht werden.

Laureola, s. Kellerhals.

Laureola Daphnes. Seidelbast.

Laurocerasus, s. Kirschlorbeer.

Lauri baccae, s. Lorbeeren.

Lauri Folia, s. Lorbeerblätter.

Laurus rosea, s. Oleander.

Läusekraut, Speichelkraut, Mäusepfeffer, Staphisagria, herba pediculoris, ein Kraut, das in den wärmeren Ländern, besonders in Italien, Frankreich ꝛc. wild wächst, das man aber bey uns nur in den Gärten ziehet. Es sieht dem Rittersporn ähnlich, hat große grüne, tief eingekerbte Blätter, himmelblaue Blumen, auf welche kleine grüne Schooten mit den Saamenkörnern folgen. Es sind rauhe, schwarzgraue, beynahe dreyeckige Körner, von scharfem und brennendem Geschmack, und eckelhaftem Geruch. Ihren Gebrauch zeigt der Name an. Die Waare kömmt über Triest und Venedig aus Italien.

Lauterbachische Leinen, unter

unter diesem Namen erhalten wir aus Lauterbach unweit Fuld, unterschiedliche Sorten Leinwand: Unter andern Sorten zu Hemden, die fünf, sechs bis neun Viertel breit liegen, und in Stücken von zwanzig, dreyßig auch sechzig Ellen. Ferner, weiß und blau gestreifte, so fünf bis sechs Viertel breit ist, in ganzen und halben Schocken. Packleinwand von sieben Vierteln, funfzehn Achteln, auch wohl zwey Ellen, bis zwey Ellen und ein Viertel, nach frankfurter Maaß. Das meiste von diesen Leinen geht nach Amsterdam und Bremen.

Lazzaruoli oder Azzaruole, eine Art sehr schmackhafter Mispeln, die aus Italien, Tirol und den sogenannten wälschen Konfinen, besonders von Roveredo, Bogliacco und Gorgnano zum Handel gebracht werden. Sie werden Hundertweise, auch wohl nach dem Gewicht, und zwar frisch verkauft und verschickt. Die kleinsten sind so groß als eine Kirsche, die größten als eine Nuß.

Leder, heißt man bekanntlich die abgezogene Haut, von allerley wilden und zahmen Thieren. Solches ist entweder noch roh und unzubereitet, oder auf mancherley Art gar gemacht und zugerichtet. Jenes ist entweder noch frisch, wie es von den verschiedenen Thieren, nämlich Ochsen, Pferden, Renn- und Elendthieren, Kälbern, Eseln, Hirschen, Böcken, Ziegen, Schaafen u. s. w. abgezogen werden, oder getrocknet und eingesalzen. Das zubereitete ist von mancherley Gattung. Die Häute der vierfüßigen Thiere sind auf der äußern Seite behaart, und auf der innern mit Fleisch, Fett und Blutgefässen bedeckt. Sie bestehen aus einem Gewebe von Fäserchen, die sich in verschiedener Richtung unter einander durchkreuzen. Diese Häute würden für die Menschen entweder unnütz, oder wenigstens unbequem zu gebrauchen seyn, wenn man nicht Mittel ersonnen hätte, sie auf mannigfaltige Weise brauchbarer zu machen. Die Ledergerberey gehört daher unter die Künste der ersten Nothwendigkeit, und ihre Arbeiten sind die Gegenstände eines außerordentlich wichtigen Handels geworden. Die Art und Weise, wie sie ihren Stoff zurichtet, ist verschieden. Die Lohe- oder Rothgerberey verdient unter allen übrigen Arten eine vorzügliche Stelle. Ihre Arbeiten sind für den Handel

Digitized by Google

bel und die Gewerbe von wesentlicher Nothwendigkeit. Sie macht die Häute mit Lohe oder Baumrinde gar, und bereitet diejenige Lederarten, welche besonders zu Bedeckung der Füsse dienen sollen. Hierauf folgt die, welche das Leder auf ungarische Art zubereitet. Diese Lederart ist vorzüglich stark; sie wird besonders zu Hängeriemen an den Kutschen, und überhaupt zu allerhand Sattlerarbeiten verbraucht. Die Sämischgärberey, welche die Leder auf Art der Gemsenfelle zurichtet, ist ebenfalls gar sehr wichtig. Die Felle, die sie liefert, sind die weichsten und wärmsten unter den übrigen Arten. Diese Gerberey verschaft aber nicht bloß den Gemsenfellen, sondrn allem Leder, von der Ochsenhaut bis zum Lammfelle, die Weißgare. Die Weißgerberey liefert uns das Leder, so mit Kalk, Alaun, Küchensalz, allerhand Beitzen und dergl. zubereitet worden, und hernach weißgar genannt wird. Es sind meistentheils Ziegen- Hammel- oder Lämmerfelle. Ihr Gebrauch ist besonders zu Schurzfellen, Unterfutter, Handschuhen u. s. w. Diese Lederart hat zwar nicht das sanfte und milde, das der Sämischgerber seiner Waare mit dem Oehl geben kann, aber sie ist reinlicher und fester; das Leder hat einen schönen und ganzen Narben, und eine glänzende Weisse. Die Saffianbereitung stammt aus dem Morgenlande her. Sie wird dermalen auch in Deutschland hier und dort getrieben. Ob es gleich wahr ist, daß die levantische Waare der unsrigen an Güte und Kernhaftigkeit vorgeht. Pergament wird insonderheit von jungen Bocksfellen, wie auch von Hammel- und Kalbleder verfertiget. Seine Eigenschaften sind eine vorzügliche Weisse, Feinheit und Steifigkeit. Kalbspergament ist größer, dicker, weisser, glatter und den Flecken weniger unterworfen, als das, so aus Hamelfellen zubereitet worden. Das sogenañte Jungfernpergament wird von jungen Bockshäuten verfertiget. Kälber- Ziegen- ja sogar Wolfshäute werden zu Uiberziehung der Trommeln angewandt. Schweinshäute auf Pergamentart zugerichtet, dienen für die Buchbinder, Siebmacher und dergl. Mit Eselspergament werden die Pauken überzogen. Der vornehmste Gegenstand der Loh-Gerberey sind die starken Leder, welche man auch schwer Leder oder Pfundleder heißt. Das schwa-

che, schmale oder Oberleder besteht aus geringeren Häuten, denen man die Fettigkeit mit Fischthran oder mineralischen Oehlen gegeben hat, und die sonst auf mancherley Art zugerichtet worden sind. Das beste Pfundleder liefern uns die Engländer. Ihre Waare ist nicht mit Kalk, sondern mit Gersten- und Lohebrühe gar gemacht; auch stark geschlagen u. s. w. In Deutschland verfertiget man jetzt hier und dort Sohlleder, das nicht zu verachten ist; besonders steht das Wiener, Altonaer, Hamburger, Lübeckische, und Danziger im Rufe. Unter den verschiedenen Arten des Kalbleders ist das englische, das hamburger das Lüttichsche und noch ein paar andere vorzüglich beliebt. Lüttich liefert auch eine Menge Ochsenleders von vortreflicher Güte, und Mastricht dauerhaftes Sohlleder. Rußland schickt über Archangel und St. Petersburg sehr viel Sohlleder zum Handel, und zwar besonders nach Lübeck, Rostock, Schweden ꝛc. Was das roh e Leder anbetrift, so ist es theils innländisch, theils auch und zwar meistens, ausländisch. Dies letztere besteht aus eingesalzenen Häuten, wie z. E. die irländischen, brasilianischen, von der Insel Cuba und mehrere Arten sind, oder aus getrockneten sogenannten Wildhäuten aus Amerika, türkischen, polnischen, dänischen Häuten ꝛc. Die irländischen gehen in großer Menge nach Holland, Frankreich, unsern Seestädten u. s. w. Die aus Brasilien und von der Havanna aber nach Holland. Die türkischen nach Frankreich und Italien über Marseille, Rouen, Genua ꝛc. Deutschland erhält die benöthigten rohen Häute mehrentheils durch die Holländer und zieht diese Waare nur selten aus der ersten Hand. Indessen ist der Gegenstand gewiß von großer Wichtigkeit. Mit mancherley Gattungen rohen Leders wird besonders auf den Leipziger und Frankfurter Messen ein ansehnlicher Handel getrieben. Hier versehen sich viele Gegenden von Deutschland mit diesem Artikel. Was im übrigen die Mängel oder Vollkommenheiten und andere Umstände dieser Waare anbetrift, so kann sich ein Leder, das gehörig zubereitet, und wohl gar gemacht ist, viele Jahre lang erhalten, ohne von seiner Güte ꝛc. etwas zu verlieren, wenn es nur für Feuchtigkeit und dem Austrocknen verwahrt wird. Die wesentlichen

Merk-

Merkmale, woran etwa ein Ungeübter die Beschaffenheit des Leders erkennen kann, sind ungefähr diese: Leder, die schwammicht und leicht sind, auch auf dem Schnitte eine einzige braune Farbe haben, sind im Kalke verdorben, und taugen nicht. Die, so auf dem Schnitt inwendig matt und schwärzlich aussehen, ein offenes und schwammichtes Gewebe haben, u. dergl., sind ebenfalls nicht gehörig zubereitet. Eine der besten Proben beym Sohlleder ergiebt sich, wenn man ein Stück Leder von beliebiger Form ausschneidet, und solches dichtig unter dem Hammer schlägt. Alsdann wird es zwar dünner geworden seyn; es muß aber gleichwohl genau wieder in die Stelle passen, die es vorhin eingenommen hat, wenn es gut gar gemacht ist. Eine Art Sohlenleder gegen die andere zu versuchen, ist keine Probe zuverlässiger, als, daß man von jeder Sorte etwa ein Stück einer Sohle groß genau abwiegt, beyde sodann eine beliebige Zeitlang ins Wasser legt, und beym Herausnehmen abermals genau abwiegt. Diejenige, welche am wenigsten im Gewicht zugenommen, folglich am wenigsten Wasser eingezogen hat, ist zuverläßig die vorzüglichste. Weißgares Leder soll von rechtswegen recht weiß, fein sanft, und auf der Narbe recht sauber seyn. England handelt sein Sohlleder, erster Sorte, nach Pfund zu so und soviel Den. Sterl. Die Häute halten acht und vierzig bis zwey und funfzig Pfunde im Gewicht. Ordinaire Sorte, sechs und dreyßig bis fünf und vierzig. Sogenannte Butts, sechzig bis fünf und sechzig. Geringere Gattung, sechs und funfzig Pfunde. Kuhleder ist die geringste und wohlfeilste Sorte. Die rohen trockenen Häute von Buenos Ayres halten vierzig bis vier und vierzig Pfund im Gewicht, und sind zwanzig Procent theurer, als die von Jamaika und Cuba. Sie gehen in großer Menge nach England, Holland und Frankreich. Ausser den amerikanischen Häuten, die zu Leder verarbeitet werden, bringt man auch viel Büffelshäute, Kuhhäute, Kameelhäute und Ochsenhäute aus der Levante, vornämlich von Smyrna, Konstantinopel, Alexandrien, Sayde, Alexandrette, der Insel Cypern, von Tripolis in der Barbarey, Algier Tunis ꝛc. zum Handel. Rußland liefert viel gares Ochsenleder nach verschiedenen Gegenden von Europa. Von Grasse in

Pro-

Provence bringt man ein grünlichtes, sehr geschmeidiges Leder zum Handel, das mit der Lohe von der Rinde des Mastixbaumes (*Lentisque*) gar gemacht worden. Diese Waare hat in Ansehung ihrer Festigkeit als Sohlleder den Vorzug vor vielen andern Arten. **Brüßler Leder**, heißt man ein feines Leder, das von Lämmer- und Ziegenfellen weißgar gemacht, und hernach roth gefärbt worden ist.

Legatine, oder *Ligature*, in Frankreich ein geringer Zeug von Seide, Floretseide, mit Garn oder Baumwolle vermischt, nach Art der italienischen Razetti, so besonders zu Möbelbeschlägen, Tapeten und dergl. angewandt wird. Er liegt sieben Sechszehntheil bis neune breit, und ist in Stücken von fünf und zwanzig bis dreyßig pariser Ellen. Man macht ihn besonders zu Rouen, Ryssel und Meenen.

Legis seide, eine Gattung Seide aus Persien, wovon dreyerley Sorten zum Handel gebracht werden. Die eine, welche die feinste, heißt bey den Franzosen *Legis* vourines, die mittlere *Legis* bourmes, und die gröbste, *Legis* ardasses. Die erstere ist gelb von Farbe, und hat einen ziemlich feinen Faden; die andere ist fast ganz weiß; die Matzen sind kurz und dünne, und die Art wird von den meisten fremden Nationen sehr gesucht. Die Franzosen sind es, welche das meiste von diesem Artikel über Marseille einführen. Sie nehmen die feinern Sorten zum Einschlag verschiedener seidenen Zeuge und Bänder, die gröbern aber zu Nähseide, zu verschiedenen Arbeiten in den Gold- und Silberfabriken und dergl.

Leim, Gluten, ist eine klebrichte Materie, die Holz, Leder, Papier und andere Sachen an einander zu fügen, gebraucht wird. Er wird bald von den Ohren der Ochsen- und Kuhleder, bald von den Abgängen der Schaaffelle, von Fischen und dergl. zubereitet. Um Hamburg hat man sogenannte Leimsieder oder Leimkocher, die aus den Grieven, welche beym Thransieden übrig geblieben, Leim verfertigen. Dieser ist zwar schlechter als die anderen Sorten, er wird aber doch in großer Menge verthan. Den besten Leim liefert uns jetzt England. Er ist in viereckigen Blättern oder Spänen, schön hell von Farbe, und besonders hart im Brechen. Der flandrische Leim ist in

dünnen

dünnen, länglichten Spänen, die etwa ein paar Finger breit sind, und gelblich von Farbe. Dieser wird besonders in den Wollenfabriken gebraucht. Der holländische Leim ist eine Nachahmung der englischen Sorte; man hat ihn aber nicht so gerne, als den englischen. Der Leim, welcher aus den Abgängen vom Leder verfertiget wird, ist viel vorzüglicher, als der von den Nerven und Füßen zubereitet worden. Und der von den Häuten alter Thiere gemacht wird, ist besser als von andern. Man hält den alten Leim für zuträglicher zu den Arbeiten, als den neuen. Er muß hart, trocken, durchsichtig, hellgelb wie Wein und ohne Geruch seyn. Wenn man ihn bricht, muß der Bruch glatt und glänzend seyn. Die sicherste Probe seiner Güte ist die, daß man ein Stück davon 3 oder 4 Tage lang ins Wasser legt, wenn es dann stark aufschwillt ohne jedoch zu zergehen, und es, nachdem der Leim herausgezogen worden, wieder beym Trocknen die vorige Gestalt annimmt, so ist die Waare gut. Außer dem Wallfischleim, macht man auch von verschiedenen andern Fischen guten Leim. Z. E. in Rußland wird vom Wels, Sterlad und dergl. Fischen vieler Leim verfertiget und ausgeführt. Der Leim wird übrigens insonderheit von Tischlern, Ebenisten, Futteralmachern, Buchbindern, Hutmachern, Drechslern, Papierfabrikanten, Malern und vielen andern Künstlern und Handwerkern in großer Menge verbraucht.

Leimbaum, s. Ahorn.

Lein, s. Flachs.

Leindotter, s. Sesam.

Leingarn, der gesponnene Flachs, den man von unterschiedlichen Graden der Feine verfertiget. Er wird sowohl zu allerhand Sorten Leinwand, als auch zu Zeugen, Tapeten, Bändern, ja wohl manchmal unter den Seidenfabrikaten verwebt. Der stärkste Handel mit dieser Waare wird in Holland, den österreichischen Niederlanden, besonders Flandern, in Sachsen, Schlesien, Mähren, Böhmen, Westphalen, dem Braunschweigischen u. s. w. getrieben. Schlesien hat vormals einen außerordentlich starken Handel mit rohen Garnen nach auswärts gehabt, und besonders viel nach Italien u. Holland ausgeführt; heut zu tage aber ist die Ausfuhr der rohen Waare zum Besten der innländischen Weberey verboten. Sie muß nun alle im Lande gebleicht

bleicht oder sonst verarbeitet werden. Die Ausländer ziehen jetzt die benöthigten Garne aus Böhmen, Mähren, dem österreichischen Schlesien, Polen, Steyermark, Westphalen, dem Braunschweigischen, Gothaischen, den Niederlanden ꝛc. Besonders sind Zuckmantel und Freudenthal im österreichischen Schlesien, Stärkenbach in Mähren, Arnau und Rumburg in Böhmen, Bielefeld und Herford in Westphalen ꝛc. in diesem Fache berühmt. Sie treiben einen ansehnlichen Handel mit groben, mittlen und feinen Garnen, Lothgarnen zu Kanten und Spitzen, und Weber- und Packgarnen zu Leinwand, wie auch mit Zwirn und allerley Leinengeweben, besonders nach Brabant, Italien, der Schweitz, nach Sachsen, dem preussischen Staaten, nach Holland u. s. w. Ein gleiches geschieht in den braunschweigisch- und lüneburgischen Landen, dem Halberstädtischen, Westphalen, Mecklenburg und in mehreren Gegenden von Deutschland. Aus dem Halberstädtischen und Braunschweigischen geht viel Garn nach Hamburg, aus dem Ravensbergischen nach Holland, ins Bergische und so weiter. Unter den fremden Ländern, welche diese Waare zum Handel bringen, sind die österreichischen Niederlande vorzüglich im Rufe. Hier treiben insonderheit Gent, Kurtrick, Mecheln und noch einige andere Städte ein ausgebreitetes Verkehr in Garnen, Zwirn und dergl. In und um Gent ist nicht nur die Garnspinnerey außerordentlich stark im Gange, sondern es sind auch viele hundert Zwirnmühlen da befindlich, wo der allerfeinste Kantenzwirn, und andere Sorten in großer Menge verfertiget werden. Da nun der flandrische Flachs die meisten ausländischen Arten an Feine und Vollkommenheit übertrift, so gehen auch natürlich die daraus bereiteten Garne und andere Fabrikate den Ausländischen an Güte vor. Die Hauptsorten der flandrischen Garne bestehen in sogenanntem Numer- oder Zahlengarn, in kleinen Bündgen von funfzig Faden, von Nro. 12 bis 100 sortirt. Man giebt diesem im Handel den Vorzug noch vor dem holländischen und es wird in großer Menge verschickt: ferner, in rohen, grauen, wie auch gefärbten Garnen, und Kanten- und Nähzwirne, welche nach Pfunden und Unzen zu allerley Preisen, nach Verhältniß ihrer Fei-

ne verhandelt werden. Weisse holländische Garne liefert besonders Haarlem zum Handel. Sie werden in viele Numern unterschieden, die von Nro. 14 anfangen, und bis auf 400 fortgehen. Italien, ob es gleich häufig deutsche Garne einführt, macht doch auch selbst welche, besonders um Sala und Bresçia; diese sind von verschiedenen Numern und Preisen. In Frankreich sind Flandern, Bretagne, Lothringen und Pikardie die vorzüglichsten in dieser Spinnerey. Die sogenannten Fils de Bretagne, sind eigentlich Zwirnsorten. Sie werden nach Pfunden gehandelt, und man ziehet meistens aus Rennes die, welche man Fils-bas-bretons, auch Fils de Cologne nennt, sind von unterschiedlicher Feine; man zieht sie von Morlaix und sie werden ebenfalls Pfundweise verkauft. Die weissen, oder geblichten Epinaygarne, die Flandern liefert, unterscheidet man in viele Nummern von 14 bis 300. Die niedrigste ist die gröbste, und die höhern Nummern verhältnißmäßig feiner, je höher sie steigen. Die sogenannten Poignéegarne, fangen mit Nro. 3 an, welches gleichfalls die gröbste Art, und steigen bis 40. Diese Sorte und die vorgehende handelt man Dutzendweise. Das französische Flandern, besonders die Gegenden um Bailleul und Ryssel liefern sehr viele sogenannte Fils rétors, oder gezwirnte Sorten, und zwar sowohl gebleicht, als grau und halbgebleicht: endlich auch Fils simples oder einfache Garne. Die Länge und Beschaffenheit dieser Garne, ist durch obrigkeitliche Verordnungen genau bestimmt worden, und man treibt mit dieser Waare einen gar artigen Handel, nicht nur in Frankreich selbst, sondern auch nach der Fremde. Cholet in Anjou, 12 Meilen von Nantes, ist seiner guten Garne wegen auch vorzüglich berühmt. Es liefert sehr viele und feine Sorten Garn, von welchen das Pfund 6 bis 24 Livres im Preise gilt. Landerneau in Bretagne, schickt viele gebleichte, rohe, glatte und gezwirnte Garne aus. Die ersteren besonders nach Lyon, wo man sie zu halbseidenen Zeugen verarbeitet; die andern nach Bourdeaux, Bayonne, Rochefort und einigen andern Plätzen. Rembervillers in Lothringen, 12 Meilen von Nancy, treibt einen wichtigen Verkehr in sogenannten Päckelgarnen. Diese kommen den Ryßlern in der Güte gleich, und werden häu-

häufig nach Lyon und andern Oertern des Reichs verschickt. Das Päckchen von diesen Garnen hält sechszehn Docken, die Docke aber 96 Faden. Saint Pol de Léon liefert dieselben Sorten Garne, welche Morlaix unter dem Namen Fils de Cologne ausführt. Die Waare ist schon gebleicht, und wird besonders zu Paris und Lyon verarbeitet. Unter den Oertern in Deutschland, welche Garne zum Handel schicken, verdienen noch bemerkt zu werden: Elberfeldt bey Düsseldorf, welches einen außerordentlich lebhaften Handel mit einfachen und doppelten Garnen, besonders nach Holland, Spanien, vielen Gegenden von Deutschland u. s. w. unterhält: ferner, Lanterbach, 4 Meilen von Fuld, das viel Leinengarn nach Bremen und Holland ausführt: Braunschweig und Hildesheim exportiren diesen Artikel ebenfalls häufig. Im Herzogthum Gotha ist besonders Friedrichsroda durch seinen ansehnlichen Garnhandel bekannt. Hier wird diese Waare in Menge gebleicht, und auf unsern deutschen Messen abgesetzt, wie auch nach Frankreich, der Schweitz ꝛc. verführt. Bielefeld liefert außer den feineren Sorten, auch häufig das sogenannte Mold- oder Malzgarn, eine grobe Gattung, die insonderheit nach Holland ausgeführt wird. Beym Einkauf des Garnes hat man immer vorzüglich auf die Gleichheit des Fadens zu sehen; denn wenn diese nicht überall und durchgängig einerley ist, so kann man das Gespinnst nur für schlecht halten. Der Faden muß aber auch weder zu drell noch zu lose gesponnen seyn. In jenem Fall giebt er kein gutes Gewebe; im andern aber geht es leicht von einander. Im Hannöverischen ist ein Stück Garn 4 Kalenbergl. Ellen weit, und hält 10 Gebinde, das Gebinde aber 100 Faden; doch zuweilen werden auch 14 Bind, in ein Stück gehaspelt. Ein Stück sogenanntes Kaufgarn, hat 10 Bind, jedes von 90 Faden. An einigen Orten haspelt man auch 20 Bind, und in jedes 66 Faden von 4 Ellen. Im Ravensbergischen muß jedes Stück Vollgarn, 20 Bind und 50 Faden enthalten. Jedes Stück aber 2 1/4 Ellen berliner Maaß. Von Malz- oder Moltgarn, hält ein Molt, 12 Stücke.

Leinkraut, Flachskraut, Waldflachs, Linaria, Osyris, ein wildes Kraut, das an den Wegen und Zäunen wächst, auch gelbe

Blu-

Blumen trägt, und übrigens einen bittern Geschmack hat. Es wird davon eine Salbe in den Apotheken zubereitet.

Leinöhl, Oleum lini, wird aus der Schlagleinsaat, entweder durch Hülfe der Wind- und Wassermühlen oder der Roßmühlen gepreßt. Die Masse aber wird vorher durch das Feuer heiß gemacht, damit das Oehl desto besser ausfließe. Nach der Auspressung bleiben runde Kuchen zurück, die in Wasser eingeweicht, und so dem Viehe, besonders zu Winterszeit, unter das Futter gemengt werden. Dergleichen Oehlmühlen hat man jetzt fast allerorten angelegt; am häufigsten aber findet man sie in Holland, und den österreichischen Niederlanden, besonders um Saardam, Meenen ꝛc. Das Oehl wird sowohl zum Brennen, als auch zum Seifemachen und vielen andern Fabriken und Manufakturen gebraucht. In manchen Gegenden, z. B. in Polen und Litthauen genießt es der gemeine Mann an den Speisen in der Fastenzeit. In Frankreich giebt sich besonders Ryssel mit dem Leinöhlmachen ab. Hier sind auf ein paar hundert Mühlen, die jährlich eine außerordentliche Menge dieser Waare zum Handel liefern. Die Stadt Ryssel verhandelt ihr Leinöhl nach Tonnen von dreißig Pots, deren jeder vier Pfund im Gewicht hält. Epinal in Lothringen liefert auch viel Leinöhl, und setzt solches in der Schweitz, im Elsaß u. a. ab. Fécamp und Cany in Normandie schicken viel von diesem Artikel zum Handel. Er ist in Fässern von 60 bis 64 Pots, die 208 bis 210 Pfund im Gewicht halten. Königsberg in Preußen läßt viel Leinöhl schlagen, das dem holländischen in der Güte gleich geschätzt wird. Dieses wird nach Ohm verkauft. Amsterdam und ganz Holland handelt das Leinöhl nach Ohm von 120 Mingelen. Hamburg nach Centnern von 112 Pf. contant in Kurant. Reval nach Schiffspfund von 400 Pfund. Gutes Leinöhl muß frisch, klar, gelblich von Farbe seyn, und nicht brandig schmecken, besonders wenn es zur Speise oder Arzeney angewandt werden soll.

Leinsamen, Leinsaat, semen lini, sind die bey der Stadt- und Landwirthschaft, auch in der Arzney überflüßig bekannte, längrunde und platte braunrothe glatte und glänzende Samen, einer schon von

alter Zeit her gebräuchlichen Sommerpflanze, die beym Feldbau höchst einträglich, und darum jetzt fast überall eingeführt ist. Dieser Samen wird besonders in Liefland, Kurland, Polen und Litthauen, seit kurzem auch in Nordamerika, in großer Menge gezeugt, und zum Handel gebracht. Man führt aus diesen Ländern ganze Schiffsladungen von dieser Waare nach Frankreich, Holland, den österreichischen Niederlanden, unsern deutschen Seestädten und so weiter hin. In unsern Seeplätzen, besonders Hamburg, Lübeck, Bremen, Stettin und Königsberg, wo ein außerordentlich starker Handel mit Leinsaat getrieben wird, bemerkt man folgenden Unterschied bey den verschiedenen Sorten dieser Waare: die kurländische, besonders libauische Leinsaat kömmt in Tonnen von Föhrn- oder Tannenholze, welche oben das Zeichen L. B., und unten die Jahrszahl eingebrannt haben. Die rigische Leinsaat kömmt in Tonnen von Eichenholz; diese hat auch ihr eingebranntes Zeichen, welches in zwey kreuzweise übereinander gelegten Schlüsseln besteht, mit der Jahrszahl darunter. Beyde Sorten sind im Preise einander fast immer gleich, doch da jede ihre Liebhaber hat, und von der einen oder der andern, bald mehr bald weniger ankömmt, als die Nachfrage darnach fodert, so ist auch manchmal ein Unterschied. Der rigische Leinsamen geht nur nach Holland. Die Leinsaat aber nach Holland, Brabant, Bremen und Westphalen, Stettin, Schlesien, Mähren, Böhmen, nach Lübeck und zum Theil auch nach England. Schlagsaat enthält die unreifen oder beschädigten Körner, die nicht zur Aussaat benutzt werden können; und damit diese Gattung nicht den Ausländern für gute Leinsaat verkauft werde, läßt die Obrigkeit in Riga von der neuen Zufuhr des frischen Samens, oder in den letzten Tagen des Augustmonats, alle Speicher der Bürger durchsuchen, und nachsehen, ob nicht daselbst alter vorjähriger Samen liege. Findet man welchen, so wird er auf die Stadtspeicher in Verwahrung gebracht, und da nicht anders, als unter dem Namen Schlagsaat verkauft. Bey Verladung des frischen Samens wird ein eydliches Zeugniß genommen, daß der geladene Samen von dem laufenden Jahre, auch nicht aus solchen Gegenden zugeführt

ſey, die gewöhnlich nichts als Schlagſaat liefern. Riga allein verſchifft alle Jahre gegen 20,000 Tonnen Leinſaat und 30,000 Tonnen Schlagſaat. Im Lüneburgiſchen, beſonders im Braunſchweigiſchen und Hildesheimiſchen giebt man dem rigiſchen Leinſamen den Vorzug; hingegen Weſtphalen, Schleſien, Böhmen und Mähren halten ſich an den libauiſchen. Königsberger Leinſaat, obgleich die Gattung gut iſt, kömt doch nicht ſonderlich zum Handel. Deſto ſtärker aber die Schlagſaat, welche häufig nach England und Holland verſchifft wird. Der ruſſiſche Lein, der nach Königsberg kommt, und den man hernach weiter verſchickt, iſt von vorzüglicher Güte. Er iſt öhligter und kräftiger, als die andern Arten. Er wird deswegen häufig nach Holland, Flandern und Brabant ausgeführt. Man rechnet, daß Königsberg im Durchſchnitt jährlich 20,000 Tonnen Säeleinſamen, und einige Tauſend Laſt Schlagſaat ausführt. Die Laſt hält 60 Scheffel, und die Tonne 2 1/2 Scheffel. Auch Pernau, Reval und Memel liefern in großer Menge Leinſamen zum Handel. Ihre Sorten ſind ebenfalls aus den eingebrannten Zeichen zu erkennen. Die memler Tonnen ſind ſchon daran kennbar, daß ſie länglichter und ſchmäler, als die libauiſchen ſind. Auch Frankreich liefert jetzt dieſen Artikel zur Ausfuhr. Cognac in Angoumois verſchickt jährlich eine Anzahl Schiffsladungen nach England, beſonders London, Glocester, Newcaſtle und Hull. Hier handelt man den Leinſamen nach ſogenannten Pochées, von hundert und ſechszig Pfund Marcgewicht. Auch Jarnac in Aunis, ſchickt anſehnliche Quantitäten zum Handel. Der meiſte nordiſche Leinſamen geht über Stettin und Frankfurth an der Oder nach Schleſien, Böhmen und Mähren, oder über Lübeck, Hamburg und Bremen nach Weſtphalen, ins Braunſchweigiſche, in die Gegenden an der Elbe, Weſer u. ſ. w. Ein anderer und zwar auch ſehr beträchtlicher Theil geht nach Holland, den öſterreichiſchen Niederlanden, England und Frankreich. Man rechnet, daß Großbrittanien allein von dieſem Artikel alle Jahre für 100,000 Pf. Sterling einführt. Unter Frankreichs Plätzen, welche mit oſtſeeiſchem Leinſamen handeln, ſind Morlaix, Rouen und Havre de Grace die vornehmſten. Der meiſte wird ihnen durch holländiſche Schiffe

zugeführt. Die Kaufleute, die sich mit dem Leinsamenhandel abgeben, mögen wohl Acht darauf geben, daß sie nicht zuviel davon in Vorrath nehmen; denn wenn es hernach an Abnehmern fehlt, und die Waare unverkauft liegen bleibt, kann ein ansehnlicher Verlust herauskommen. Bey uns in Deutschland sind es wohl vorzüglich die Leinwandhändler selbst, welche mit dieser Waare handeln, und diese haben freylich mehr Mittel und Wege, als andere, den überflüßigen Vorrath bey den Webern und Flachsbauern unterzubringen, die Sache läßt sich aber doch nicht allzeit mit Vortheil bewerkstelligen. Beym Einkauf des Leinsamens, besonders des zur Saat bestimmten Gutes, muß man genau darauf sehen, daß er schön blank und rein ist; daß wenig oder gar kein Dotter, sogenannte Leithaarl oder Seide sich darunter befinden. Diese letztern bringen nach dem Aussäen häufiges Unkraut, daß sich hernach an den guten Flachs anhängt, und ihn am Fortkommen hindert. Endlich, so wird auch der Leinsamen innerlich und äußerlich in der Medicin gebraucht, insonderheit dessen Mehl, farina seminis lini, das aus dem Samen frisch-ausgepreßte Oehl, Oleum lini, der daraus zu ziehende fette Schleim, Mucor oder Mucilago seminis lini, und die nach dem Auspressen des Oehls übriggebliebenen Oehl- oder Leinkuchen.

Leinwand, Leinen, linteum, ein zur menschlichen Kleidung und Bequemlichkeit fast unentbehrlicher Artikel. Man hat diesen von vielerley Sorten, als gebleicht und ungebleicht, gefärbt, gesteift, glatt, gemodelt, gestreift, zugerichtet und unzugerichtet, fein, mittel- und grob oder starkfädig, und alle diese Arten sowohl von Hanf als auch von Flachs gewebt. Wegen des allgemeinen Verbrauchs, den diese Waare bey Armen und Reichen, in allen Ländern und Gegenden der Welt findet, giebt sie einen Hauptzweig des Kommerzes ab, und verschaft Millionen Menschen Arbeit und Unterhalt. Leinwand macht nicht nur das nothwendigste Stück unsrer Kleidung aus, sondern wird auch zur Reinlichkeit und Zierde unsers Körpers schlechterdings erfodert. Die Zubereitung derselben geschieht ungefähr so: das Garn dazu wird aus Flachs, Hanf oder Werg gesponnen, gehaspelt, in Zaspeln und Stücke abgetheilt, den Leinwebern

webern nach der Zahl, oder nach dem Gewichte übergeben, nachher auf den Stuhl gespannt, gewebt, hierauf gebleicht, gemangelt und zugerichtet. Endlich wird das Gewebe auch noch gemalt, gedruckt oder gefärbt, geglättet, geleimt, oder genäht, und zu allerhand Kleidungsstücken, Unterfutter, Hemden, Hals- Hand- Kopf- und Taschentüchern, Bettzeuge und Betteküchern, Tischlacken und unzähligen andern Stücken in der Haushaltung verbraucht. Die Güte des leinenen Gewebes aber besteht darinne, daß es durch und durch gleich gewebt, und auch ebenso auf dem Stuhle geschlagen sey. Die Fäden sollen von rechtswegen durchaus einerley Grad der Feine, auch die Leinwand so wenig Zurichtung haben, als nur immer möglich ist. Deswegen hält man von der Leinwand nichts, wo Kette und Einschlag von zweyerley Gespinnst gewebt, oder die Waare mit Kalk und dergleichen Materien gebleicht und zugerichtet worden ist, die die Güte und Haltbarkeit des Gewebes verderben. Der große Vertrieb, den jetzt die Leinenwaaren allenthalben finden, macht, daß nur wenig Länder mehr sind, die nicht wenigstens zum einheimischen Gebrauch solche Manufakturen besitzen. Holland hat sich in diesem Fache seit langer Zeit hervorgethan. Seine Leinen zeichnen sich durch die mühsame Zubereitung, die vorzüglich schöne Bleiche, und das vortrefliche Aeußere vor den meisten übrigen Arten gar merklich aus. Die schönsten und besten Leinen liefern Frießland, Geldern und Overyssel. Aber der größte Theil der Leinwand, die unter dem Namen der holländischen von Amsterdam und Haarlem verschickt wird, ist da nicht gewebt, sondern nur gebleicht und zugerichtet worden. Diese wird roh aus vielen Gegenden Deutschlands und der österreichischen Niederlande, besonders aus Schlesien, Westphalen, von Eindhoven, Kurtrik u. s. w. eingeführt. Sie ist sechs bis sieben Viertel breit, und in Stücken von 52 1/2 bis 55 Ellen, und wird in ordentlichen Sortimenten gehandelt. Die Mittelsorten gelten von 22 Stücken bis auf 36 im Preis. Der stärkste Verkehr in frießländischen Leinen ist zu Haarlem, wo Holland seine vorzüglichsten Bleichen hat. Ihrer sind zu Blömendal bey dieser letztern Stadt sechs oder sieben, wo eine Menge vortreflicher Leinen aufgelegt und

gebleicht wird. Man schreibt die Vollkommenheit der haarlemer Bleiche, theils dem dasigen Wasser, theils der russischen Waidasche, und der Behandlung mit Buttermilch zu. Das Linnen wird da, so wie es aus der Lauge kömmt, von einer Anzahl Mädchen in Seifenwasser recht durchgearbeitet; alsdann rein ausgewaschen, in Buttermilch mit Füßen getreten, und hernach in die Sonne zur Bleiche hingelegt. Diese Behandlung wird so oft wiederholt, bis die Leinwand endlich die gehörige Weisse erlangt hat. Nach den neueren Versuchen, die man auf den irländischen und niederländischen Bleichen angestellt hat, soll jedoch das Vitriolöhl vor der Milchsäure einen gewissen Vorzug verdienen, und eine schönere Weisse hervorbringen. Dieß ist um so wahrscheinlicher, da sich auch unsere besten Kattunbleichen schon lange dieses Mittels mit Vortheil bedienen. Gegen die Mitte dieses Jahrhunderts hat Flandern sehr große Fortschritte in der Leinweberey gewonnen. Seit dieser Zeit liefern die Gegenden um Brügge, Gent, Kurtrick, Turnhut, Ypern u. a. viele tausend Stück Leinen, die unter dem Namen der holländischen, und auf eben diese Weise zugerichtet, auswärts abgesetzt werden. Man hält dafür, daß der Leinwandhandel jetzt schon den österreichischen Niederlanden alle Jahre Millionen einbringt, und daß er künftig noch mehr emporkommen wird. Großbrittanien hat jetzt ebenfalls wichtige Leinwandmanufakturen. In England selbst sind besonders vier Grafschaften, wo starke Leinweberey getrieben wird. Diese sind Wilts, Dorset, Hants und Sommerset. Die vorzüglichste trift man in dieser letztern an. Man zählt in allen vieren gegen sechstehalb tausend Stühle. Irland liefert eine erstaunliche Menge von allen Gattungen der Leinen, besonders nach Spanien, Portugall, und Amerika. An der Feine der irländischen Waare ist nichts auszusetzen, aber desto mehr an ihrer innern Güte. Sie kömmt in der Dauer weder der niederländischen noch auch der deutschen gleich; überdem fällt ihre Bleiche mehrentheils ins Gelbe. Frankreich hat sehr ansehnliche Leinenmanufakturen, und schickt eine außerordentliche Menge seiner Waare in die Fremde aus. Unter den Provinzen dieses Reichs, wo die Leinwandweberey vorzüglich stark im Gange ist, zählt

zählt man Picardie, Bretagne, Artois, Normandie, Flandern ꝛc. Die erstere, insonderheit die Gegend um St. Quentin und Valenciennes, liefert eine erstaunliche Menge feiner Batiste, Kammertücher, Linons und dgl. Die Normandie, besonders Rouen webt sehr viele Blancards, Fleurets, Brionnes, Rouennes, Guingans und dgl. Der größte Absatz dieser Artikel ist in Spanien, Portugall, Italien, Westindien und Nordamerika u. s. w. Bretagne, vornämlich die Städte Morlaix, Landerneau, Nantes und Dinan, schickt eine außerordentliche Menge Platilles, Crées, Locrénans, Clisons, Olonnes, Noyalles und Polledaris und dgl. zum Handel. Die letzteren sind besonders zu Seegeltüchern auswärts gesucht. Perche webt in verschiedenen Gegenden besonders hanfene Leinwand. Diese wird über Mortagne und Belesme zum Handel gebracht. Sie besteht meistentheils in Kañefas, Serotett- und Trillichleinen, wie auch grauer Sorte, die hernach verschiedentlich gefärbt wird. Die Provinz Maine ist besonders durch ihre Lavalerleinen im Rufe. Diese werden gröstentheils ungebleicht ausgeführt. Ihr Verbrauch ist vorzüglich zu Kamisölern, Unterfutter unter Kleidungsstücke u. dgl. Die Leinwandhändler zu Troyes lassen einen Theil davon auf die Bleiche legen, und in Stücke von funfzehn auch zwanzig Ellen schneiden. Diese Waare kömmt hernach entweder rund zusammengelegt und in braun Papier eingeschlagen, zum Handel, oder wird platt geformt und in grau Papier gewickelt. Beyde Sorten werden hernach unter dem Namen Toiles de Troyes verführt. In Champagne treibt Troyes den ansehnlichsten Verkehr in Leinen. Die Hauptsorten dieser Gegend bestehen in Toiles boulevardées und in verschiedenen Arten von Kammertüchern. Die Landschaft Beaujolois liefert insonderheit hanfene Leinwand, und zwar solche, die zu allerhand Tischzeuge angewandt wird. Der stärkste Handel mit diesem Artikel wird nach Lyon und Ville-Franche getrieben.

Man macht jetzt nicht nur in der Schweitz, sondern auch in vielen Gegenden von Deutschland, besonders in Schlesien, Mähren, der Oberlausitz, Schwaben ꝛc. die französischen Leinwanden nach, und setzt sie unter den geborgten Namen und der nachgemachten Form in großer Men-

ge da ab, wo die Leute einmal an die Gattung gewöhnt sind. Dagegen bemühen sich aber auch die Franzosen manche Arten deutscher Leinen, vornämlich die schlesischen Plattilles, Bretagnes und Schockleinen nachzumachen. Indessen scheint es diesen hier nicht so von Statten zu gehen, wie unsern Landsleuten.

Deutschland hat nun in verschiedenen von seinen Provinzen einen äußerst wichtigen Leinwandhandel. Unter diesen sind das schlesische Gebürge, Böhmen, Mähren und die Oberlausitz die vorzüglichsten; nach ihnen aber folgen Westphalen, Schwaben und die Schweitz. Schlesien insonderheit hat es in der Leinewebercy sehr weit gebracht. Es schickt jährlich für Millionen Leinwand nach Hamburg, Amsterdam, Cadix, Lissabon, Livorno, Genua, u. s. w. Ein großer Theil davon geht nach den Kolonien aller europäischen Nationen, nach den Küsten von Afrika, und nach Ost- und Westindien. Die Weberey in den Gebürgsgegenden dieses Landes steht auf einem so sichern Fuße, die Kaufleute, die sich mit dem Leinwandhandel abgeben, gehen mit solcher Thätigkeit und Einsicht zu Werke, daß das Land so leicht keine Abnahme in diesem Gewerbe zu befürchten hat. Uiberdem sind auch die schlesischen Leinen in Verhältniß gegen die ausländischen so wohlfeil im Preis, daß für die meisten von den fremden Nationen, wenn sie in Konkurenz treten wollten, nicht viel herauskommen kann. Die vornehmsten Sorten der schlesischen Leinen, und die den meisten Absatz finden, sind:

Schleyer (Estoupilles) oder ungebleichte Silesias, sechzig Ellen lang, und sechs Viertel breit.

Kentings, schmale, gebleichte, vier und funfzig Ellen lang, und fünf Viertel breit.

Druckschleyer, so lang wie die vorstehende Sorte, und sechs Viertel breit.

Rohe Schleyer, wie vorstehende, und auch siebenviertelig.

Klare Schleyer, vier und funfzig Ellen lang, und sechs Viertel breit.

Roth geblumte Schleyer, viere aufs Stück, wie die vorstehenden.

Weisse, von eben dieser Art.

Gestreifte oder gegitterte Schleyer.

Klare Schleyer, sechs Viertel breit, und vier und funfzig Ellen lang.

Diese

Dieſe vorſtehenden Sorten werden aus Hirſchberg gezogen.

Platilles, einfache, gebleichte, vier Stück oder Coupons aufs Schock. Sind ſechszig Ellen lang und ſechs Viertel breit.

Plattilles, oder vierfache Silesias, in Breite und Länge eben ſo,

Doppelte Silesias, zwey aufs Schock, ebenſo.

Weiſſe Silesias zum Drucken, vier Coupons, auf das Schock, gleicher Breite und Länge wie die vorſtehenden.

Brown Papers, zwey und vierzig Ellen lang, und ſieben Viertel breit.

Forillos crudas, rohe Platilles, ſechs Viertel breit, und ſechszig Ellen lang.

Dergleichen gebleichte, in der Länge und Breite, wie die vorgenannte Sorte.

Platilles royales, gebleichte, fünfe auf das Schock, ſechszig Ellen lang und ſechs Viertel breit.

Graue Platilles royales, vier Stück auf das Schock, in Länge und Breite gleich jenen.

Cavalline, viere aufs Schock, und übrigens ebenſo.

Geroſlte Cavalline.

Bretagnes, gebleichte, fünf Stück auf das Schock, ſechszig Ellen lang, und fünf Viertel breit.

Weiſſe Bretagnes, ſechs Viertel breit, und ſechszig Ellen lang.

Dergl. ſieben Viertel breite.

Creas von gebleichtem Garne, ſechszig Ellen lang, und ſechs Viertel breit.

Rouanes, gebleichte, vier und achtzig Ellen lang, und acht Viertel breit.

Morlaiſes, gebleichte, zwey und vierzig Ellen lang, und ſieben Viertel breit.

Sangalette, drey Stück auf die Webe, ſieben Viertel breit, und ſiebenzig Ellen lang.

Caſerillos applatillados, ſechs Viertel breit, und ſechszig Ellen lang.

Auf holländiſche Art zugerichtete Leinen, ſechs bis ſieben Viertel breit, und ſo lang wie die vorſtehenden.

Boccadilles oder einfache Platilles, Jauerſche Leinen, und ſ. w.

Die alle in außerordentlicher Menge von Breslau, Schweidnitz, Hirſchberg, Landshut, Schmideberg, Greifenberg, Mittelwalde, Waldenburg, Wüſtwaltersdorf, Glatz, Luvin ꝛc. zum Handel geſchickt werden.

Geſtreifte Züchenleinwand.

Blaue Ballen, und

Geblumte Züchen, aus dem Breslauischen, Neissischen, von Zuckmantel ꝛc. Diese gehen in großer Menge nach allen Gegenden von Italien. Den letztern Weg nehmen auch die Rouanes, welche Schlesien häufig zum Handel bringt.

Gezogene, gemusterte und Schachwitzene Tischzeuge, an Tischtüchern, Servietten und Handtüchern liefern vorzüglich Hirschberg und Schmideberg. Von den mittlern und feinen Sorten der schlesischen Tischzeuge wird vieles nach Italien, Spanien, Portugall, Hamburg, Amsterdam, Amerika ꝛc. verschickt. In den superfeinen Arten der Tischzeuge behaupten die Zittauer und Niederländer einen entschiedenen Vorzug vor den Schlesiern. In der Oberlausitz sind vorzüglich Zittau, Bautzen, Görlitz, Lauban und Herrenhut durch ihre Leinenweberey und den damit verbundenen Handel, berühmt.

Das erstere lieferte in großer Menge die nachstehenden Sorten Leinen.

Butzel, oder auf englische Art gebleichte Garlix, fünf Viertel breit und zwey und funfzig Ellen lang.

Creas, von gleicher Länge und Breite.

Dowlas, in Stücken von zwey und funfzig Ellen, gehen besonders nach England.

Sechsviertlichte dergl.

Neunachtel breite dergl.

Rouans, sechs Viertel breit, und vier und achtzig Ellen lang.

Dergl. acht Viertel breite.

Sechs Viertel breite Schocke, sechszig Ellen lang, sortirt von Nro. 4500 bis 36000. Die Nummer steigt um einen halben Thaler im Preis.

Dergleichen sechs Viertel breite, und eben so lange, sortirt von Nro. 4500 bis 18500. Das Verhältniß ebenso.

Sieben Viertel breite, sechszig Ellen lange, gebleichte Leinwand, sortirt von Nro. 7500 bis 36500.

Cannos oder Basins royaux, in Weben, vier Viertel breit, zwey und siebenzig Ellen lang.

Dergl. sechs Viertel breite.

Fünf Viertel breite Butzel, in 2/2 Stücken.

Sieben Viertel breite, gebleichte Leinwand.

Drey und vier Viertel breite zwillichene Handtücher, sechzig Ellen lang, das Schock in drey Stücken, jedes von 20 Ellen.

Fünf und sechs Viertel breite, wie auch acht Viertel breite Schockzwilliche.

Drey

Drey und eine halbe bis vier Ellen breite Zwilliche, mit großen und kleinen Mustern, sechszig Ellen lang, in ganzen, halben und Viertel Schocken.

Vier, fünf und sechs Viertel breite, sechszig Ellen lange ordinaire Damaste, in Drittelstücken von zwanzig Ellen.

Fünf Viertel breite niederländische Damast Handtücher in Fünftel geschnitten.

Niederländische Serviettleinen in 4 Dutzenden, fünf Viertel ins □.

Sechs Viertel breite, in drey Stücken zu zwanzig Ellen.

Dergleichen Servietten, in 3 1/2 Dutzend sechs viertelligen Servietten.

Dergleichen in 3 Dutzenden 6/4 breiten und 7/4 langen.

Sechs Viertel breite, sechszig Ellen lange buntgeblumte Atlasdamaste, in ganzen und halben Schocken.

Vier Ellen breite, sechszig Ellen lange, weißgebleichte Leinwand zu Bettetüchern.

Fünf Ellen breite dergl.

Atlasdamaste in Stücken, drey Ellen breit und drey und zwanzig Ellen lang, entweder dunkelblau, oder weiß gebleicht, oder mit Figuren.

Dergleichen sechs und sieben Viertel breite, in halben Schocken.

Drey und eine halbe Elle breite, fünf bis zwanzig Ellen lange Gedecke, Atlas- oder Damastgarnituren mit einem bis drey Dutzend Servietten verhältnißmäßiger Größe.

Drey und eine halbe Elle breite und lange niederländische Damast-Trodeltücher.

Dergl. zwillichene Tücher.

Sechs und sieben Viertel breite Tücher, mit rothen Randformen, theils gebleicht, theils von weissen Garne gewebt.

Dergleichen auf mannichfache Art gedruckte.

Sechs Viertel breite und sieben Viertel lange, wie auch acht Viertel breite und lange Kaffeeservietten oder Kaffeetücher u. s. w.

Die übrigen Oerter in der Lausitz liefern insonderheit:

Breite, mittle und schmale Creas, nämlich sechs Viertel, eilf Achtel und neun Achtel breite Sorten in Stücken von hundert und acht Ellen.

Rouans, vier und achtzig Ellen lang.

Dowlas, eilf Achtel breit und vier und funfzig Ellen lang.

Streifige Züchen- und Schürzenleinen von allerley Art.

Leinene Tücher von verschiedener Feine, das Dutzend von 1 Rchsthlr. bis auf 10.

Herrenhut schickt eine Menge, blau, roth und weiß, violett, gelb und weiß viereckig gestreifte Leinen in Stücken von sechszig Ellen, und sechs Viertel breit zum Handel. Wie auch sechs Viertel breite Zwillichte und dergl. Löbau ordinaire, sogenannte Matrosentücher, sieben Viertel ins □. Lauban führt gleichfalls viele Schnupftücher nach Spanien und Italien aus.

Im österreichischen Schlesien und in Mähren sind Leobsschütz, Wirbenthal, Bielitz, Friedland, Freudenthal, Zuckmantel und mehrere Oerter durch ihre Weberey und Leinenhandel bekannt. Bielitz liefert gute Hausleinwand, und Zuckmantel eine große Menge Züchenleinwand in Stücken von 36 auch 42 Ellen, wie auch allerhand Bettleinen und Schnupftücher. Wirbental besonders leinene Schnupftücher u. s. w.

In Böhmen haben jetzt Arnau, Braunau, Rumburg, Königgrätz ꝛc. einen sehr wichtigen Leinwandhandel, insonderheit nach England, Italien, Spanien und Portugall. Es fehlt der böhmischen Leinwand nur noch an der Bleiche, und den Leinwandhändlern dieses Landes an gehörigem Nachdruck, so wie überhaupt dem Gewerbe an zweckmäßiger Leitung und Unterstützung. Die verschiedenen Gegenden in Böhmen liefern die nachstehenden Sorten zum Handel: Weiß gebleichte vier Viertel der Wiener Elle breit und achtzig Ellen lang, von sechs und zwanzig bis vierzig Gulden im Preis.

Dergleichen fünf Viertel breit, und vier und funfzig Ellen lange, sieben und zwanzig bis funfzig Gulden.

Dergleichen vier Viertel breit, und vier und vierzig Ellen lang, acht und einen halben, bis dreyßig Gulden.

Dergleichen fünf Viertel breite und vier und funfzig Ellen lange, von fünf und zwanzig, bis auf hundert Gulden.

Ordinäre weisgarnene, sogenannte Komisleinwand, vier und ein halb Viertel breite, und fünf und vierzig Ellen lange, dreyzehn Gulden.

Weisse Gradl, oder Zwillicht' zwey Drittel der Wiener Elle breit und vier und funfzig Ellen lang, von 28 bis 32 Gulden.

Leinene Schnupftücher von allerley Feine, das Dutzend von anderthalb bis zwanzig Gulden.

Gezogene Tischzeuge, oder leinen Damast in Garnitu-

ren,

ren, die aus 2 Tafeltüchern und 4 Dutzend Servietten ꝛc. bestehen, von 250 bis 500 Gulden.

Dergleichen Garnituren, wo immer 3 Tafeltücher, und dazu 3 Dutzend Servietten sind, von 42 bis 120 Gulden.

Dergleichen Garnituren in Zwillicht, hier und dort Schachwitz genannt; die Post oder Garnitur von 3 Tafeltüchern und 3 Dutzendeu Servietten, von 42 bis 53 Gulden.

Dergleichen Gewebe in Stücken, die 4 bis 6 Viertel breit, und 44 Ellen lang sind, und auch zu Handtüchern zu gebrauchen, das Stück 22 bis 32 Gulden.

In Westphalen sind Bielefeld, Herford, Halle, Vessmold, Werther, Borgholzhausen, Enger und Bünde im Ravensbergischen, wie auch Osnabrück und Paderborn in diesem Fache vorzüglich thätig und betriebsam. Ihre Waare geht in außerordentlicher Menge nach Bremen, Hamburg und Holland. Sie besteht größtentheils in ordinären und mitteln Sorten, die vorzüglich zu Hemdern, weil das Leinen wenig oder gar keine Zurichtung hat, zu gebrauchen sind. Die Westphälischen rohen Leinen sind sechs Viertel breit, sechszig Ellen lang, und gelten von acht bis auf fünf und vierzig Thaler. In dem Ravensbergischen macht man aus Flachsheede und Hanf die sogenannten Loventlinnen, die besonders nach Bremen und von da wieder weiter nach England, Spanien und Portugall verführt werden. Man schickt sie meistens roh und ungebleicht zum Handel. Die Bielefelder Leinwand aber wird mehrentheils gebleicht nach Hamburg und Bremen verhandelt. Bielefeld allein setzt jährlich im Durchschnit für eine halbe Million Thaler von seinen Leinen ab. Seit einigen Jahren hat man in dieser Gegend Bleichen auf holländischen Fuß angelegt, wo diese Waare so vollkommen, wie zu Haarlem gebleicht wird. Auch um Iserlon, Hagen und Schwelm sind nun vorzüglich schöne Bleichen. Die bielefelder und ravensbergische Leinwand wird ihrer vorzüglichen Güte wegen überall geschätzt, und übertrift in der innern Beschaffenheit und der Dauerhaftigkeit des Fadens die schlesische noch. Sie ist aus dieser Ursache und wegen ihrer Preiswürdigkeit ein beträchtlicher Gegenstand des Handels auf den größten Marktplätzen in Europa und den übri-

übrigen Welttheilen geworden. In dieser kleinen Provinz, ist fast jedermann Spinner und Fabrikant, jung und alt, mit diesen Leinenarbeiten beschäftiget. Die feinste und dichteste Sorte Leinwand wird im Distrikt Schildesche verfertiget, der im Amt Sparenberg liegt. Man kann diese mit der feinsten niederländischen Leinwand in Vergleich stellen, und sie geht auch häufig unter dem Namen der holländischen zum Handel. Von derselben Beschaffenheit ist auch die feine wahrendorfer Leinwand, die in diesem Lande nachgemacht wird. Zur Handhabung der guten Ordnung in der Weberey und im Leinwandhandel ist ein besonders Kollegium zu Bielefeld, unter dem Namen eines Handels- und Bleichgerichts, angestellt, welches aus einem Direktor und vier Beysitzern, aus der Zahl der Kaufleute und Bleicher besteht, welchem Gericht die Schau und rechtliche Beurtheilung der streitigen Qualität der Leinwand, und des Gespinnstes, wie auch die Spezialaufsicht auf Fabriken, Handel und Bleichen anvertrauet worden. Und die Legge-Bleich- und Löwendordnungen sind so zweckmäßig abgefaßt, daß der Ausländer das größte Zutrauen in die Fabrik setzen kann. Man webt hier auch geblumte schweitzeri-Leinwand, viele Sorten bunter Leinwand, und allerhand Schnupftücher. Schleim, heißt man hier die klare bielefelder Leinwand.

Steinhäger Linnen, eine Art Hausleinwand, von grober Gattung, die in dem Dorf gleiches Namens bey Bielefeld verfertiget wird. Gemeine wahrendorfer, und tecklenburger Leinen werden besonders zu Hemden verbraucht, und gehen nach Hamburg und Holland. Die osnabrückischen werden unter dem Namem der Roselinnen ausgeführt

In Schwaben sind Memmingen, Ulm, Kempten, Nördlingen, Kaufbeuren, Ludwigsburg und Urach, die einen ansehnlichen Leinenhandel und Weberey besitzen. Die schwäbischen Leinen finden in Frankreich und seinen Kolonien, wie auch in Italien starken Absatz. Die ungebleichten aber in der Schweitz. Ulm liefert weisse Leinen, die eine Elle und zwey Drittel bis zwey volle Ellen breit, und von 1200 bis 4000 Fäden. Mümpelgard blau- und weißgestreifte und quadrirte Bett- oder Matratzenleinen, die in Menge nach

Frank-

Frankreich und der Schweitz ausgeführt werden. Sie sind fünf Achtel bis zwey Drittel eines pariser Stabs breit, und zwanzig Stab lang. Kaufbeuren liefert insonderheit: vier Viertel, neun Achtel, fünf Viertel, eilf Achtel, und sechs Viertel breite Flachsleinen von siebentehalb Gulden bis auf funfzig Gulden im Preis; extra leichte Leinen zu Hutfutter, fünf Viertel, ein und drey Achtel auch sechs Viertel breit, von fünf bis zwölf Gulden das Stück von sechszig brabanter Ellen. Hanfene Leinen fünf bis sieben Viertel breit von acht und einen halben bis achtzehn Gulden. Leinwandene Schnupftücher von allen Mustern und Farben von drey viertel Gulden bis auf sieben das Dutzend. Tischzeuge, Handtücher und s. w. Nördlingen schickt 5/4 breite Federritten oder Drilliche, rohen Zwillich und Packtücher zum Handel.

Im Churfürstenthum Trier sind viele Oerter, die eine ansehnliche Menge Leinen liefern. Unter diesen haben Immenstadt und Sunthofen einen vorzüglichen Ruf. Die Waare wird nach Spanien, Portugall und Italien ausgeführt. Es sind hier in dieser Gegend einige tausend Leinweberstühle.

Die Schweitz hat nicht nur selbst etwas Leinweberey, sie läßt auch viele tausend Stück schlesischer, böhmischer und sächsischer rohen Leinen kommen, richtet solche auf eigene Art zu, und führt hernach die Waare nach dem Beyspiel der Holländer, unter dem Namen der Schweitzerleinwand, nach Italien, Frankreich und Spanien aus.

Polen macht hier und dort auch Leinwand, gröstentheils aber nur gemeine Hausleinen, und schickt diese über Danzig, Königsberg und Bielitz ins Ausland. Ein großer Theil geht nach Holland und von da hernach weiter nach Spanien, und Portugall, ja sogar nach Ost- und Westindien. Polnische Packleinen gehen nach Schlesien und den benachbarten Provinzen, so wie die rohen Sackleinen.

Rußland liefert eine erstaunliche Menge Segeltücher, englisch Duck, Raventuch, Tick, Pottuch und dergl. zum Handel. Das meiste von dieser Leinwand geht nach England, Holland, Dännemark, Portugall, Nordamerika, insonderheit Boston u. s. w. Das russische Segeltuch ist seiner ungemeinen Dauerhaftigkeit und Geschmeidigkeit wegen

vor

vor andern Arten beliebt, so wie auch deſſen Preiſe im Verhältniß gegen die ausländiſchen ſehr billig. Pottuch, Serviett- und ſchmale Leinen, ſind nebſt dem Raven- und Segeltuch die beträchtlichſten Artikel des ruſſiſchen Leinwandhandels.

Uibrigens ſind Hamburg, Altona und Bremen die Hauptkanäle, durch welche die meiſten von unſern deutſchen Leinenwaaren zum Ausländer gelangen. Die erſtere Stadt inſonderheit verhandelt jährlich für mehrere Millionen Thaler Schleſiſcher, böhmiſcher, ſächſiſcher und Weſtphäliſcher Leinen, und ſetzt ſolche in allen Gegenden der Welt ab.

Die kurantеſten Sorten ſind: 6 und 7/4 breite Bretagnes, 9/8 breite Creas, dergl. 5 1/2 bis 6 Viertel breite; 9/8, 5 1/2 bis 6/4 breite Dowlas, Plattilles Royales, Rundgebunde Schockleinen, rohe Cholets, 18 und 24 ellige Sangaletten, Matroſenleinen, Buchleinen, Sackleinen, ſchleſiſche und ſächſiſche Rouansleinen, 7/4 breite Morlaiſes, 7 1/2 Viertel breite Engelsberger, 6 1/2 Viertel breite Friedländer, Heßiſche Schock- oder Bleytücher, ſächſiſche Segellinnen, Libretes, Arabias, Osnabrückiſche, Ravensberger und Tecklenburger, 4 1/2 Viertel breite Heedelinnen, die nach doppelter Elle und die Weſtphäliſchen nach 100 doppelten Ellen gehandelt werden. Fünf Viertel breite flächſene und paderborniſche Leinen, nach Stück von 20 Ellen. Holländiſch- und ruſſiſches Segeltuch, wie auch Raventuch. Jauerſche Stockleinen. Dichte, großgeblumte, klare, wie auch quadrirte Schleyer. Die Ausländer finden in dieſen Städten die ſtärkſten Sortimente von allen möglichen Gattungen der Leinwand, die ſie nur verlangen können.

Der Ankauf der Linnen an den Produktorten geſchiehet theils im Herbſte, theils auch im Winter. Im Frühling werden ſie auf die Bleiche gelegt, und im Sommer verſandt; ſo daß gemeiniglich der Kaufmann in Portugall oder Spanien und Italien ſechs bis acht Monate vorher ſeine Maaßregeln nehmen muß, wenn er die verlangte Leinwand zu rechter Zeit haben will. Zuweilen findet man freylich vollfertige Waare, ſowohl in Schleſien, als in der Oberlauſitz, wenn man ſie gleich verlangt, aber ſelten in einer beträchtlichen Menge, indem die in den oben angeführten Oertern wohnhafte Kommiſſionnai-

nare gewohnt sind, nicht mehr einzukaufen, als sie zum Behuf ihrer aus der Fremde erhaltenen Aufträge nöthig haben. Besonders ist das der Fall in Schlesien; in der Lausitz aber und in Sachsen bindet man sich nicht so stark daran, und man kann da in den größeren Städten, als z. E. Leipzig, Bautzen, Chemnitz und Zittau, fast beständig gute Sortimente von Creas, Kannefassen Kutillinen, Rouans und dgl. finden. Uberhaupt aber sind die Leinen, die man im Herbste roh kauft, verhältnißmäßig nicht so theuer, als die zugerichteten und gebleichten, und gewissermassen ist auch ein Unterschied in der Güte.

Bremen führt insonderheit alle Arten westphälischer Leinen, Cagnamasos oder rohe Leinen, breite und schmale Casserillos, und Roselinnen aus.

Lemineas, sind dunkelblaue Gewebe von Baumwolle mit weissen Desseins, die hier und dort in Schwaben und der Schweitz, besonders zu Kaufbeuren verfertiget werden.

Lempen, s. Stockfisch.

Lendenkraut, s. Mangold.

Lendenstein, lapis néphriticus, ein blaugrünlicher, oder schwarzgrüner Stein, der vormals aus Indien geholt wurde, und wider die Steinschmerzen dienen sollte; jetzt aber auch in Europa, insonderheit in Sachsen und Böhmen gefunden wird. Die meisten liefert Italien.

Lentes, s. Linsen.

Lenticula palustris, s. Wassermoos.

Lentiscus, s. Mastix.

Leonisch Gold, s. Gold.

Leontopodium, s. Sinau.

Lepus, s. Hase.

Lerchen, Alaudae, sind bekannte Vögel, die wir nur darum mit aufführen, weil mit den sogenannten leipziger Lerchen einiger Handel nach auswärts getrieben wird. Ihr Fang geschieht um Michaelis. Man pflegt sie sauber zu rupfen, und jede besonders in weiß Papier zu wickeln, damit keine die andere berühre, indem sie sonst gar leicht madicht werden. So packt man sie in Schachteln, und verschickt sie weit und breit.

Lerchenbaum, pinus larix, Lerchtanne, Leer: oder Lierbaum, ein ansehnlicher, und seiner mannigfaltigen Produkte wegen sehr wichtiger Baum, vom Geschlecht der Fichte, der in Oestereich, Rußland ꝛc. angetroffen wird. Er treibt nach Unterschied des Grun-

des, der Höhe und Lage, einen 50 bis 80 Fuß hohen, geraden und schlanken Schaft, und unterscheidet sich von den andern Tangelholze dadurch, daß er seine Blätter im Winter fallen läßt. Er hat eine starke, dicke Rinde, die wenn der Baum noch jung, aschfärbig und glatt, bey ältern Stämmen aber bräunroth, voller Risse ist, und wie der andern Arten zur Gerberlohe angewandt werden kann. Uebrigens hat er ein weißröthliches, zuweilen auch bräunliches, geflammtes, schön dichtes, und festes Holz, das unter allen Tangelhölzern die meiste Härte besitzt, auch sehr langsam, fast langsamer, als das Holz irgend eines andern Baums verfault, das kein Wasser in sich zieht, in der Sonne nicht aufspringt, sich nicht verwirft, und nur selten vom Wurme angegriffen wird. Daher denn auch fast keine andere Holzart zu allem, was unter freyem Himmel, in der Erde, oder im Wasser stehen soll, so dienlich, auch keine so fest, und bey Ertragung der schwersten Lasten, so wenig zerbrechlich, als diese, ist. Die davon zugehauenen Balken tragen zehnmal mehr Last als selbst die eichenen. Dieser Ursachen wegen, wird die Art von den Venetianern und Anwohnern des Genfersees sowohl zu Schiffs- als Bauholze allen übrigen vorgezogen. Man macht daraus ungemein dauerhafte Schindeln, Weinpfähle, und allerhand Bretter zu Tischler und Zimmerarbeit, schneidet Eymer und Tonnen daraus und dergl. Es werden auch vortrefliche, recht schwere Kohlen gebrannt, die im Feuer die stärkste Schmelzhitze geben, und am längsten darinne dauren; weswegen man solche bey verschiedenen Bergwerken und Fabriken für die allerbesten hält. Aus eben diesem Baume, wenn er etliche Fuß hoch über der Erde bis auf den Kern angebohrt wird, erhält man den durchsichtigen Harzbalsam, der unter dem Namen des venetianischen Terpentins bekannt ist. Die auf dem Gebürge wachsenden Lerchenbäume schwitzen zuweilen gegen die Mitte des Sommers kleine weisse Körner aus, die von einem fade süßlichen Geschmack sind, und die Manna von Briancon, eine schlechtere Gattung dieser Waare, geben. Die von selbst an dem ältern Holze entstehenden Beulen oder Gallen enthalten ein klares, mehr oder weniger flüßiges, weiß- oder zitronengelbes Harz, das

das man Byon nennt, und dessen man sich bey Verfertigung des Siegellacks vor andern sogenannten Terpentinen bedienen kann. Außerdem erzeugt der Baum in seinem Innersten noch ein Gummi, das man manchmal in großen Stücken an der Rinde antrift, und dem arabischen Baumharze ähnlich ist. Es ist nach Hrn. Prof. Pallas Berichte in Rußland unter dem Namen des orenburgischen Gummi bekannt; auch sollen von der innern Rinde dieses Baums so weisse und feine Handschue zubereitet werden, als sonst die vom feinsten weissen Leder seyn mögen. Endlich, so bringen die schon überständigen, alten Stämme auch noch den in der Arzney bekannten Lerchenschwamm hervor, den uns besonders Rußland zum Handel liefert. In Rußland bedient man sich des Lerchenbaumholzes ebenfalls stark zum Schiffbaue, und verfertiget daraus allerhand große und kleine Fahrzeuge in Menge.

Lerchenblümlein, s. Schlüsselblume.

Lerchenharz, gummi Laricis, ist das helle und durchsichtige Harz, das zur Sommerszeit von den ältern Stämmen des Lerchenbaums gesammlet wird. Man sehe unter Lerchenbaum das mehrere.

Lerchenklaue, s. Rittersporn.

Lerchenschwamm, Agaricus, agaricum, fungus Laricis, boletum pini laridis, ist ein Auswuchs, der an den alten und überständigen Lerchenbäumen hervorkommt. Es ist ein weisser, leichter, dem Geschmack nach süsser und bitterlicher Körper, der an dieser Baumart, vorzüglich in Rußland, im Oesterreichischen, in dem Morgenlande, auf der barbarischen Küste ꝛc. angetroffen wird. Er besteht aus runden, aber doch ungleichen und eckichten Schwämmen, die etwa einer Faust groß sind. Sie haben auswendig eine röthlichgraue Schaale, und unter dieser ein ganz weisses, sehr leichtes, mürbes Mark, mit vielen Fäserchen, das anfangs einen süßlichten, zuletzt aber einen bittern, etwas scharfen und anhaltenden, auch dabey widrigen Geschmack von sich giebt. Man bringt diese Waare besonders aus Rußland von Archangel und St. Petersburg, aus Kärnten, wie auch von Sakalia, Alepp, Salee und Tetuan zum Handel. Von dieser letztern Gattung hat man rohe und ausgesuchte oder gereinigte Sorten. Diese hier sind noch ein-

mal so theuer als jene. Schlechter ist der Lerchenschwamm, den Savoyen liefert und Briancon im Delphinat. Die geringere Sorte des morgenländischen Agaric wird zu Marseille unter dem Namen Cucumule gehandelt. Italien schickt ebenfalls Lerchenschwamm zu Markte. Dieser letztere, den man über Venedig und Triest erhält, wird da in Agarico fino und Mezzano, und in Rasura dell' agarico unterschieden. Diese letztere Sorte enthält eigentlich die kleinen Abschnitzliche, welche weniger geachtet werden. Der beste Lerchenschwamm muß leicht, weiß von Farbe, auch recht zart seyn, und bitterlich schmecken. Man muß ihn an einem trockenen Orte aufbewahren. Er wird vielfach in den Apotheken angewandt; weil er aber allein genommen, Grimmen verursacht, so wird er mit Ingwer gemildert. Junger Lerchenschwamm hat eine orangengelbe Farbe; der ältere hingegen eine harte Oberfläche, die voller Risse ist; die Farbe fällt aus der weissen in die aschgraue, oder aus der aschgrauen in die schwärzliche. Die untre Fläche des Schwammes ist mit den feinsten Röhren versehen, die mehr oder weniger gelb sind, und endlich bräunlicht werden. Er ist in der Gestalt bald flach wie ein Pferdefuß, bald einer auf dem andern gewachsen, bald ist er zugespitzt, bald hängt er am Stamme frey herab. Das Fleisch ist gelblichweiß, und der Geruch kommt frischem Mehle gleich, ist aber doch bey alten Schwämmen stärker, als bey jungen. Man braucht den Lerchenschwam auch in den Schwarzfärbereyen.

Lescailles, eine Sorte unter den Burgunderweinen, die über Nuits ausgeführt wird. Sie ist aber erst nachdem sie sich ein paar Jahre abgelegen hat, trinkbar. Man handelt diesen Wein nach Queuves von zwey Stücken.

Letternholz, Buchstabenholz, lignum litteratum, ein hartes, festes Holz, von braunrother Farbe mit kleinen schwärzlichen Flecken, die aus dem Mittelpunkte des horizontalen Durchschnittes, wie Halbmesser, nach dem Umfange laufen, und zuweilen Bilder vorzustellen scheinen. Dieses Holz spaltet sich zwar leicht nach dem Faden, ist aber doch schwer zu verarbeiten. Es nimmt jedoch eine ungemein schöne Politur an. Seine Farbe wird mit der Zeit dunkler. Die Art ist eigentlich in Ame-

Amerika, beſonders in Gujana zu Hauſe. Die Pflanze heißt nach Aublet, Piratinera Gujanensis. Die Tiſchler und Kabinetsmacher verbrauchen es zu allerhand eingelegten Arbeiten.

Levantiſche Aſche, wird in der Gegend von St. Johann von Acre und um Tripolis und Napoulouſe in Syrien aus einer Pflanze gebrannt, welche unter die Arten des Waſſerſenfs (Siſymbrium) gehört. Die aus dem erſtern Orte wird in grauen Säcken, die andere in blauen, beſonders nach Italien und Marſeille zum Handel gebracht. Beyde Sorten werden in den Glas- und Seifenfabriken verbraucht. Die Waare wird Centnerweiſe gehandelt, und geht von Seyda und Alexandrette in Menge nach Marſeille, Rouen und a. m.

Levantiſche Seide, nennt man verſchiedene Gattungen der Seide, die uns die Morgenländer liefern. Die Franzoſen und Engländer ſind es, die dieſe Waare vor andern Nationen vorzüglich einführen und verbrauchen. Man rechnet, daß Frankreich allein alle Jahre im Durchſchnitt vierzehnhundert Ballen levantiſcher Seide in ſeinen Fabriken verarbeiten läßt. Die vornehmſten Sorten darunter ſind: Ardaſſe, die von Smyrna und Aleppo zum Handel gebracht wird. Sie iſt in Ballen von 250 Pf., und wird in den Seidenmanufakturen zu Nähſeide verarbeitet. Ardaſſine, von eben daher, iſt feiner und beſſer, als die vorige. Legis - Bourme - Scherbaffy, von eben daher, zu Sammet, Brokard, Grosdetours und Bändern. Dieſe Sorte geht nach Tours und Lyon. Legis, rohe ordinäre Seide, von Smyrna, und Aleppo, zu Zeugen, nach Tours, Nimes ꝛc. Bayas, weiſſe rohe Seide, und ſilberfarbene, ſchwere Sorte, von Aleppo; wird in den Gold- und Silberfabriken zu Genf und Lyon verbraucht. Tripoline, weiſſe, rohe, gute Seide, von Tripolis in Syrien, zu eben dem Gebrauch; geht auch nach Genua. Caſtravane, wie die vorſtehende Sorte. Chouk und Choufette, rohe Sorten Seide von Sayda, zu Zeugen, nach Lyon und Tours. Barutine, weiſſe wie auch gelbe rohe Seide von Baruth über Sayda, nach Marſeille, Genua und Venedig, zu Gold- und Silberfaden, dergleichen Spitzen und Réſeaux, wie auch zu ſchweren Zeugen. Die weiße Sorte geht inſonderheit nach Lyon, die gelbe aber nach der barbari-

ſchen Küſte. Satalia, weiſſe rohe Seide, wie die vorſtehende. Saydavy, leichte rohe Seide von Sayd oder Sayda in Syrien, zu Spitzen und Treſſen. Cipriotte, oder cypriſche weiſſe oder gelbe Seide, nach England und Frankreich. Die hochgelbe nach Konſtantinopel. Candiotte zu Nähſeide u. ſ. w. Die meiſten von dieſen Sorten kommen in Ballen von 180 bis 200 Pfund zu Markte. Die franzöſiſchen Plätze dürfen alle levantiſche Seide nur über Marſeille einführen, ſonſt müſſen ſie 20 Procent Einfuhrzoll vom Werth bezahlen.

Levantiſche Wolle, die Wolle aus verſchiedenen Gegenden der Morgenländer, inſonderheit aus den türkiſchen Staaten, und von der barbariſchen Küſte, welche in großer Menge nach Frankreich, Italien, und Deutſchland zu Markte kömmt. Die von Smyrna wird in feine Sorte, rohe Meteline, und Baſtardſorte unterſchieden. Die Meteline iſt die geringſte und wohlfeilſte.

Die von Konſtantinopel unterſcheidet man im Handel in feine und grobe Pelſorte oder Pelade, Tresquille ſurge, Tresquille groſſe ſurge, und Isolat ſurge. Alle Wolle, die den Beynamen Surge hat, iſt ungewaſchen. Pelade iſt die feinſte.

Die von Satalia in Turkomanien, Tripolis in Syrien und Alexandrette iſt ungewaſchen und wird zu Bettdecken verarbeitet. Sie geht nach Marſeille, Rouen, Lyon ꝛc.

Die von Alexandrien in Aegypten iſt ebenfalls ungewaſchen, wird zu Tüchern verwebt, und geht nach Provence und Languedok.

Die von Tripolis, Algier und Tunis ebenſo, und wird beſonders nach Holland und Frankreich eingeführt. Dieſe verbraucht man zu ordinären Tüchern, Bettdecken und dergl.

Die aus Morea fällt ſchlechter, als die barbariſche, doch wird ſie auch zu Bettdecken angewandt.

Die von Salee und Tetuan nimmt man zu Tüchern. Dieſe iſt zum Theil gewaſchen, zum Theil auch nicht.

Leuchter, ſind von mancherley Art, Form und Materie. Ihr Gebrauch iſt bekannt. Es giebt ihrer von Silber, Metall, Meſſing, Kupfer und vergoldet, Zinn, Kryſtall, u. ſ. w. Die ſilbernen Leuchter, welche entweder glatt, oder mit Laubwerk geziert, und ciſelirt ſind, werden von Goldſchmieden verfertiget.

Die

Die großen Kronen- Wand- Saal- und Kirchenleuchter werden von Goldschmieden, Rothgießern, Glasfabriken und Ciselirern gemacht. Man bringt der Leuchter von allen möglichen Arten und Preisen zum Handel. Nürnberg z. E. liefert Handleuchter von Holz und Eisendrath, wo das ganze Dutzend nur zwanzig Kreuzer kostet, und so hat man wieder Kronleuchter von Bergkrystall, die auf zehn auch wohl mehr tausend Thaler zu stehen kommen.

Levisticum, s. Liebstöckel.

Leydener Tücher, s. holländische Tücher.

Libretes oder **Livretes**, schlesische auch sächsische Leinen, die unter dem Namen der Buchleinen bey uns bekannter sind. Man ziehet die ersteren aus dem schlesischen Gebürge, die andern aus der Oberlausitz. Auch giebt man diesen Namen einer gewissen Sorte lang oder viereckigt gestreifter, sechs Viertel breiter schlesischer Leinen, die Waldenburg in Menge zum Handel schickt. Ihre Breite ist sechs Viertel.

Lichter oder **Kertzen**, werden bekanntlich von Wachs, Talch oder Unschlitt und dergleichen Materien gezogen oder gegossen, und hernach Kistenweise und nach dem Gewicht verhandelt. Die Wachsgießer, Wachszieher oder Wachsstöckler, die man jetzt in allen nur halbweg beträchtlichen Städten antrift, verfertigen nicht nur die gewöhnlichen Wachs- oder Tafellichter, sondern auch allerhand größere Sorten, als gelbe und weiße Kirchen- und Altarlichter, Wachsstöcke, Wachsfackeln, Nachtlichter, gelbe und weiße Windlichter und dergleichen. Die Wachslichter sind in Packeten von einem Pfunde, oder in ganzen Kisten. Von jenen enthält das Packet mehr oder weniger Lichter, nachdem sie lang oder dick sind. Man hat deren, wo 4, 5, 6, 8, 10, 12 auch wohl 16 aufs Pf. gehen. Die, wo vier Stück darauf gehen, sind dreyzehn Zoll lang, wo sechs Stück, zwölftehalb Zoll, acht, zehn, und zwölf Stück, zehn Zoll lang u. s. w. Die Wachslichter pflegen von gewinnsüchtigen Fabrikanten mit Talch, Terpentin, Harz und dergl. wohlfeilern Materien ververfälscht zu werden. Wovor sich der Käufer in Acht zu nehmen hat. Uns interessiren nun hier vorzüglich die **russischen** Talchlichter, welche Archangel und St. Petersburg in außerordentlicher Menge zum Handel liefern. Der letztere Platz allein schickt davon jährlich über 20,000 Pud

nach Lübeck, Danzig, Hamburg, Amsterdam, Schweden, Frankreich, Spanien und Portugall. Ferner, die irländischen Talglichter, die von Corck in großer Menge nach Amerika und andern Ländern ausgeführt werden. Die sind theils gegossen, theils gezogen, und die gangbarsten Sorten sind die, wo sechs oder acht Stück aufs Pfund gehen. Sie werden in Kisten von anderthalb Centern verführt. Wachslichter liefern Hamburg, Altona, Zelle, Breslau, Frankfurt und mehrere Oerter in Deutschland sehr häufig, besonders nach Spanien und seinen Kolonien. Auswärts Venedig und Triest in Italien, Limoges, Rouen, Mans, Nyssel in Frankreich u. s. w. Nordamerika, besonders Pensylvanien und New-York schicken jetzt eine große Menge Spermacetilichter zum Handel, die sehr geschäzt sind. Die Materie, woraus diese gemacht werden, ist das Produckt des Wachsbaums, einer Gewächsart, die den vorgenannten Ländern ganz eigen bleibt. Sie macht ein Mittelding zwischen Talch und Wachs aus. Die Lichter, die man daraus verfertiget, brennen länger als Talchlichter, rinnen weniger, und geben keinen unangenehmen Geruch von sich. Von Bernay in der Normandie erhalten wir Lichter, welche bougies économiques genannt werden, und in Farbe, Geruch und Dauer den Spermacetilichtern nichts nachgeben. Sie kosten zwar den vierten Theil mehr, als gewöhnliche Wachslichter, aber sie dauern auch wenigstens um die Hälfte länger als jene. Gute und ächte Wachslichter erkennet man am Geruch, am Gefühl und an ihrer Farbe. Je vollkommner die Waare seyn soll, je schönere und feinere Baumwolle muß zu den Dächten genommen worden seyn. Zwirn taugt dazu gar nicht. Ausserdem müssen die baumwollenen Dächte von verhältnißmäßiger Dicke und schönem gleichgesponnenen Garne gemacht seyn. Wachskerzen muß man an solchen Oertern verwahren, die weder feucht, noch auch dem Rauch oder Staube ausgesetzt sind, sonst verlieren sie ihr Ansehn. Auch müssen weisse Wachskerzen überhaupt nicht über ein Jahrlang liegen, sonst vergeht ihre Weisse, und sie werden gelb und mehlicht. Was die Talchlichter anbelangt, so sind die gegossenen besser als gezogene. Je härterer Talch dazu genommen worden, und je besser der Drath gedreht

ist,

ist, je vorzüglicher brennen sie.

Lichter Tag, s. Augentrost.

Liebstöckel, Badekraut, Levisticum, Ligusticum, Hipposelinum, ein Arzneykraut, das bey uns in Gärten gepflanzt wird, in den wärmeren Ländern aber wild wächst. Die Blätter wachsen ringsherum um den Stengel, und sind unserm Steinklee ziemlich ähnlich, nur etwas weicher und zarter, auch von gutem Geruch. Seine Wurzel und der Saame werden zu Bädern, Wundpflastern, Umschlägen und dergleichen gebraucht.

Lienços, im spanischen Handel die Leinen. Der Spanier nennt z. E. lienços de Breslao verschiedene Sorten weisser, roher, glatter und gestreifter schlesischer Leinen, die von Breslau nach Cadix geschickt werden. Lienços Suizos, die Sangaletten. Lienços Fuertes, die französischen Segeltücher aus Bretagne. Lienços de la Tierra, weisse grobe Leinen, die in Südamerika gewebt werden, und für die Negern zur Kleidung dienen. Lienços Morenos, die französischen Leinen von Barbesieux und s. w.

Liebesäpfel, Lycopersicum, pomum amoris, ital. pomo d'oro, eine Frucht, die in der Lombardey, und andern Gegenden von Italien, wie auch in Spanien, sehr gewöhnlich ist. Sie wird insonderheit in der Küche zu vielerley Brühen gebraucht, weil sie diesen eine angenehme rothe Farbe, wie Krebsbrühe, mittheilt. Auch macht man diese Früchte mit Pfeffer, Oehl und Salz, wie die Gurken ein, und genießt sie zur Kühlung, so wie jene. Man trift die Art auch auf den philippinischen Inseln an, wo sie zu demselbigen Gebrauche dient.

Lierbaum, s. Lerchtanne.

Liesch, Waldreben, Clematis vitalba, L., ein wildes Rankengewächs, das bey uns in hohen und niedrigen Gebüschen und Hecken, an Zäunen und Steinhaufen hervorkömmt, und die nahe herum befindlichen Stauden bis an den Gipfel überzieht und zusammenspinnt. Das stärkere Holz von den untern Stämmen, so mit einer aschfärbigen, dicken, faserigen Rinde umgeben ist, auch an sich zähe, hart und fest, dabey mit einem gelben Splint, und braun oder schwarz gestreiften Kerne versehen, und sich recht gut erhält, wird sowohl gebeizt, als ungebeizt zum Auslegen allerhand Geräthschaften gebraucht. Die

langen, dünnen und zähen Ranken können, wo Mangel an Weiden und Birken wäre, ihre Stelle zu verschiedenen Bind- und Flechtwerke vertreten. Die Wurzelsprossen sind wie die vom Hopfen eßbar.

Lignum, s. Holz.

Lignum Agallochum, s. Aloe.

Lignum Aspalati, s. Rosenholz.

Lignum Brasilianum, s. Rothholz.

Lignum Buxi, s. Buchsbaum.

Lignum Campeche, oder *Campescianum*, s. Bauholz.

Lignum camphoratum, s. Camphor.

Lignum Cassiae, s. Cassia lignea.

Lignum Cedri, s. Cedernholz.

Lignum colubrinum, oder *serpentum*, s. Schlangenholz.

Lignum Cupressi, s. Cypresse.

Lignum Ebeni, s. Ebenholz.

Lignum Fraxini, s. Eschen.

Lignum Fustel, oder *Fustet*, s. Gelbholz.

Lignum Guajacum, s. Gayac.

Lignum Juniperi, s. Wachholder.

Lignum Lentisci, s. Mastixholz.

Lignum nephriticum, s. Gricßholz.

Lignum Rhodium, oder *Rhodinum*, s. Rosenholz.

Lignum sanctum, s. Franzosenholz.

Lignum Santalum, s. Sandelholz.

Lignum Sassafras, s. Sassafraß.

Lignum Tamarisci, s. Tamarisken.

Lignum Vitae, s. Franzosenholz.

Ligusticum, *Levisticum*, s. Liebstöckel.

Ligusticum verum, s. Seseli.

Ligustrum Phylliraea, s. Beinholz.

Ligustrum verum, s. Rheinweide.

Lilac, s. spanischer Holder.

Lilie, Lilium, ein Blumengewächs mit schuppichter Zwiebel, das bey uns in Gärten gezogen wird. Der Stengel hat viele Blätter. Die Blume ist sechsblätterricht. Es giebt ihrer verschiedene Sorten, von welchen einige mit und ohne Geruch, gefüllter und gemeiner Art, mit gelbem Rande, mit purpurfarbenen Streifen u. s. w. sind. Sowohl die Wurzeln als auch die Blumen finden in der Arzney ihre Anwendung. Unter dem Namen der weissen Lilienwurzel, radix Lilio-

liorum alborum, führen die Apotheken, die weissen äußerlich etwas dunkeln fleischigen Schuppen von der in der Erde befindlichen Wurzelknospe der weissen Lilienpflanze aufgetrocknet. Diese uneigentlich sogenannten Wurzeln sind ein bloß äußerliches Arzneymittel.

Lilium convallium, s. Mayenblümlein.

Limaille, lateinisch Limatura, der Feilstaub oder die Feilspäne von den Metallen. Darunter sind beym Handel vorzüglich bekannt: Stahl-, Eisen- und Kupferfeilstaub. In der Färberey dürfen diese, wo man über das Fabrikwesen gehörig wacht, nicht gebraucht werden. Die Kupfer- und Nadelfeile wird von den Töpfern hier und dort zum Glasiren der irdenen Gefäße angewandt.

Limoges, rohe hanfene Leinen, die in Limosin gewebt, und besonders nach Holland und Bourdeaux ausgeführt werden.

Limonie, malus Limonia, die Frucht eines Baumes, der ursprünglich aus Afrika herstammt. Er ist an Größe, Aesten und Zweigen dem Zitronenbaume gleich. Seine Blätter sind groß, steif, glänzend und um den Rand herum glatt. Die weisse Blüte besteht aus vielen Blättern, breidet sich wie eine Rose aus, und giebt einen sehr angenehmen Geruch von sich. Die Frucht ist von der Zitrone nur darinne unterschieden, daß sie eine dünnere und glattere Schaale hat, und ihr Fleisch voll sauren Saftes ist. Es giebt davon zwanzig und mehrere Arten, worunter die süßlichten, die birnförmigen, der Adamsapfel und dergl. vorzüglich bemerkt werden. Indessen nennen die Italiener so gut die eigentlichen Lemonien, als alle Arten von Zitronen, in ihrer Sprache Lemoni; ein gleiches thun auch die Oesterreicher und Tiroler. Im übrigen Deutschland versteht man unter diesem Namen nur die marinirten, eingepöckelten, oder in Salzwasser eingelegten Lemonien, die uns Spanien und Italien zum Handel liefern. Diese werden Orhöftweise gehandelt. Unsere Seestädte und die nordischen Länder führen davon das meiste ein. Ihr Gebrauch ist zu allerhand Speisen.

Limonium pratense, s. Biberklee.

Linaria, s. Leinkraut.

Linbaum, eine Ungarn ganz eigene Holzart. Der Baum hat seiner Struktur nach mit dem Kienbaum viele Aehnlichkeit; seine

Tan-

Tangeln aber sind etwas länger, und von dunklerer Farbe. Er giebt ein überaus wohlriechendes Harz, und sein Holz wird von keinem Wurme angegriffen. Das Krumholz aber ist eigentlich nur ein Strauch des Linbaumes, und von diesem blos wie ein Weidenstrauch, von dem Weidenbaum unterschieden. Beyde enthalten viel Harz. Aus dem Linbaum und Krummholze wird ein vortreffliches Oehl gewonnen, das unter dem Namen des ungarischen Balsams bekannt ist. Es fließt entweder von selbst aus den Spitzen der Aeste, oder es wird auch daraus gepreßt. Sein Heilkräfte sind vorzüglich. Man braucht es sowohl innerlich als äußerlich.

Lindbast, Rüsten, Rüstern, Ulmbaum, Ulmus campestris, ein Baum von beträchtlicher und gerader Höhe, der besonders ein feuchtes und mildes Erdreich liebt, und hier und dort in Oesterreich, besonders an der Donau angetroffen wird. Er gehört unter die Ahornarten. Der Baum schickt sich seines angenehm grünen Laubes wegen vortreflich zu Alleen auf öffentlichen Plätzen und dergl. Er unterscheidet sich von den übrigen Laubhölzern durch seine ovale oder länglicht zugespitzte, dunkelgrüne Blätter, die am Rande doppelt gezähnt sind, und deren eine Hälfte sich an dem Stiele länger hinab, als die andere, erstreckt. Der Schaft ist gerade und hoch, sein hartes, schweres, weißgelblichtes Holz, das dem Nußbaume gleicht, ist leicht zu verarbeiten, und wenn es zu seiner gehörigen Reife gelangt ist, in Ansehung der Zähigkeit, Glätte und dauernden Gleichförmigkeit zu Wellen, Pressen und überhaupt zu solchen Maschinen tauglich, die eine große Gewalt auszustehen haben. Daher wird es von Stellmachern zu Lavetten der Kanonen und Mörser, zu Wagenleitern, Felgen und dergl. Sachen, das knotiche aber wieder zu andern Dingen gesucht. Unter dem Wasser hat es eine ungemeine Dauerhaftigkeit, und verträgt die abwechselnde Trockene und Nässe vor anderm Holze am längsten, daher es nach der Eiche und Föhre bey Mühlen, Wehren, Brunnenröhren, Pumpen und allen Wassermaschinen überhaupt sehr gute Dienste thut. Nebst dem wird es von Wagnern, Zimmerleuten, Tischlern und Drechslern zu allerhand Hausrathe verarbeitet. Die beyden letztern wissen ihm

durch

durch das Einbeitzen eine schöne Mahagonifarbe zu geben. Die Landleute nutzen es zu allerhand Geschirre, und die jungen Stämme geben gute Reifen und dauerhafte Hopfenstangen. In Ansehung des Brenn- und Kohlenholzes, ist besonders das letztere vom Ulmenbaum sehr geschäzt. In der Medicin wird von diesem Baum die mittlere Rinde äußerlich und die Blätter innerlich und äußerlich angewandt.

Linde, Lindenbaum, Tilia, eine bekannte Baumart, von welcher in unsern Gegenden zweyerley Gattungen, die Wasser- oder großblätterige, und die Stein- oder schmalblätterige Linde vorkommen. Die letztere hat ein zäheres und festeres Holz, auch einen niedrigern Stamm, als jene. Die Blüte ist von beyden gleich, blaßgelb gefärbt und ungemein wohlriechend. Darauf folgen runde, erbsengroße, etwas eckigte Früchte, die im September reifen. Junge Stämme haben eine glatte und dunkelgraue; ältere hingegen eine dicke, zerrissene und schwärzliche Rinde. Sie gelangen übrigens in kurzer Zeit zu einansehnlichen Stärke, wofern sie nämlich in einem mehr trockenen als feuchten Erdboden stehen. Denn in zu nassem Grunde dauern sie nicht lange. Die vorzüglichste Anzucht der Linden geschiehet jedoch nie der Forstnutzung wegen, weil der Baum zu weiches Holz hat, und daher wenig Absatz davon zu hoffen ist, sondern nur meistentheils auf öffentlichen Wegen zu Besetzung der Alleen, und in den Dörfern und Vorstädten, wo sie in freyer Lage ein sehr hohes Alter erreichen, und dabey nicht selten 50 bis 70 Fuß hoch werden. Nebst dem sind sie die besten und gewöhnlichsten Plantagebäume zu weitläuftigen Lust- und Ziergärten, in dem sie sich leicht versetzen, anbinden und unter der Scheere halten lassen. Durch ihre dickbelaubten Kronen und ihre angenehm riechende, honigreiche Blüte, die bey der Bienenzucht ansehnliche Vortheile gewährt, empfehlen sich die Linden auch gar vorzüglich. Aus der obersten harten Rinde dieser Bäume verfertiget man in Rußland große Schachteln und Wagenkörbe; aus dem darunter befindlichen glatten und zähen Baste hingegen, welcher auch vor Zeiten statt des Papiers zum Schreiben dienen mußte, werden Seile, Bastistricke, Fischerreuße und Matten geflochten

ten, die zur Einballirung der Waaren, zu Schirmdecken in der Gärtnerey, zu Fußdecken, und zum bekleiden der Wände, in den Stuben und dergl. angewandt werden. Der Stamm, welcher zu Ober- und Unterholze genutzt werden kann, indem er sowohl vom Stocke, als auch von der Wurzel gern wieder ausschlägt, hat ein zwar sauber weisses, und zähes Holz, jedoch von weicher und leichter Art. Die daraus gebrannten feinen Kohlen dienen den Malern zum Zeichnen, und geben in Rücksicht auf ihre geringe Schwere, auch ziemlich gutes Schießpulver. Zum Bauen und zur Feuerung wird es wohl fast gar nicht gebraucht; desto stärker aber von Bildhauern, Modellirern, und Vergoldern, indem es sich gut schwarz beitzen, sehr bequem schnitzen und stechen läßt. Da es überdem sich weder verwirft, noch vom Wurme leicht angegriffen wird, so wird es zu Statuen, Figuren und allerhand Laubwerk gesucht. Ueberhaupt ist es seiner Leichtigkeit wegen, zu Verfertigung allerley Geräthes, das nicht schwer seyn darf, aber doch zum Dienste des gemeinen Mannes unentbehrlich ist, vortreflich gut. In der Medicin braucht man von den Linden die Blüte, Rinde und den Samen.

Linge, im französischen Handel allerhand Tischzeug von Leinen oder Hanf. Man unterscheidet es in Linge plein, glattes Tischzeug, oder Linge ouvré, gemusterte Art. Beyde haben noch vielerley andere Benennungen, die von den Oertern, wo sie verfertiget werden, von der Art ihrer Weberey und s. w. abhängen. Die Gegenden und Provinzen in Frankreich, welche das meiste in diesem Fache liefern, sind Flandern, Artois, Pikardie, Normandie und Beaujolois. Eine Garnitur solcher Tischzeuge heißt man in Frankreich Service de table.

Linets, leinene Gewebe, die in der Pikardie, vornämlich in und um Abbeville verfertiget werden. Es giebt rohe Sorten, die dreyzehn Sechszehntheile bis sieben Achtel eines Stabs breit sind; und gebleichte wie auch gefärbte, die drey Viertel in die Breite messen.

Lingette, auch Flavet, eine geringere Art wollener Serschen, die zu Vire in Niedernormandie gewebt wird.

Lingua bovis, s. Ochsenzungenwurzel.

Lingua cervina, s. Hirschzungen.

Linguatoli, eine Art marinirter Zungenfische, die aus Italien über Venedig und Triest zum Handel gebracht werden. Sie sind mit allerhand Gewürzen, wie auch Mandeln, kleinen Rosinen, und Pinien eingemacht, und werden als eine Delikatesse genossen.

Lingue, in Frankreich, eine Art Stockfische, die mager und schlecht ausfällt. Es ist fast nichts als Haut und Gräten daran. In den Häfen der Normandie rechnet man diese für die vierte Sorte beym Sortiren der Stockfische.

Linons, engl. Lawns, eine Art weisser, feiner, klarer, und dünner Flachsleinwand, die hier und dort in Frankreich, besonders in den Provinzen Hennegau, Cambresis, Artois und Pikardie verfertiget, und in außerordentlicher Menge weit und breit verführt wird. Die Oerter, wo man diesen Artikel am häufigsten und von vorzüglicher Güte webt, sind Valenciennes, Arras, Cambray, Bapaume, saint Quentin, Noyon, Péronne und s. w. Die erstere Stadt liefert vornämlich geblumte Linons, die drey bis fünf Viertel breit, und zwölf und ein Viertel Stabs lang sind, im Preise von vierzig Livres anzufangen, bis auf zweyhundert. Dergleichen durchbrochen gewebte (à jour, auch Linons en mouchoirs brochés), sind geblumte Halstücher, wo immer zwanzig in jedem Stück beysammen sich befinden. Diese gelten von acht und vierzig bis auf hundert und sechszig Livres. Linons zu Mannsmanschetten, sind geblumte Sorten, wo das ganze Stück fünf und vierzig Garnituren Manschetten enthält; diese kosten nach der Feine hundert bis hundert und neunzig Livres. Dergleichen zu Frauenzimmermanschetten, wovon die Stücke achtzehn Garnituren halten, im Preis, wie die vorstehenden. Linons en mouchoirs rayés & à carreaux blancs, sind weißgestreifte, wie auch gegitterte zu Halstüchern, und blau und roth gegitterte, von vierzig bis hundert und vierzig Livres im Preis. Linons à gaze, florartige Sorte, gestreift oder auch glatt, zu Halstüchern, funfzig bis hundert und zwanzig Livres. Linons demi-Mousselines, sind gegitterte mit Muschen und dergl. Sie gelten nach Verhältniß ihrer Feine, vierzig bis hundert und achtzig Livres. Linons mit glattem Grunde und durch-

durchbrochenen Mustern, sind besonders zu Frauenzimmerschürzen tauglich. Das ganze Stück enthält 15 bis 16 Schürzen, die fünf Viertel, bis vier Drittel breit sind, und im Preise hundert bis zwey hundert Livres kosten. St. Quentin liefert in großer Menge Linons, die zwey Drittel breit, und vierzehn und einen viertel Stab lang sind. Sie sind von allerley Nummern und Preisen. Die Schlesier machen die französischen Linons, besonders die gröberen Sorten mit gutem Erfolge nach, mit den feinern will es ihnen nicht vollkommen von Statten gehen. Die acht Viertel, funfzehn Achtel, sieben Viertel und dreyzehn Achtel breiten schlesischen Linons sollen nach landesherrlicher Verordnung acht und sechszig Ellen in die Länge messen, und die fünf und sechs Vierteligen, vier und funfzig Ellen.

Linsen, Lentes, bekannte Hülsenfrüchte, von denen eine größere und eine kleinere Art zum Handel gebracht wird. Beyde zeugt man fast allenthalben, und wendet sie zur Hausspeise, zur Kost der Seeleute auf Schiffen, und zum Theil auch in der Medicin an.

Linum, s. Lein, Flachs.

Lion, in Frankreich, eine Gattung leinen Tischzeugs, welche in Beaujolois, besonders zu Reygrue gewebt wird. Es giebt davon dreyerley Sorten: eine, die grand Lion heißt, ist in Stücken, welche sieben Zwölftel eines Stabs breit, und drey und vierzig Stab lang. Die andere, moyen Lion, ist etwas über einen halben Stab breit und zwey und vierzig Stab lang. Die dritte, welche petit Lion genannt wird, hält sieben Sechszehntheil in die Breite und acht und dreyßig bis vierzig Stab in die Länge. Auch giebt man diesen Namen in Frankreich einer Gattung des Papiers, die in Vivarais gemacht wird, und zum Zeichen einen gekrönten Löwen führt.

Lionische, oder eigentlicher, leonische und unächte Gold- und Silberarbeiten, sind allerhand Tressen, Borten, Spitzen und dergl., deren Zettel von Zwirne, der Eintrag aber von vergoldetem oder versilbertem Kupferdrathe genommen wird. Solche Arbeiten sehen anfangs recht gut aus, aber sie verschießen gar bald in der Luft, laufen an und werden unansehnlich. Wir haben solcher Fabriken jetzt hier und dort in Deutschland, z. B. zu Wien, Berlin, Breslau, Hamburg, Nürn-

Nürnberg, Freyberg an der Mulde und ſ. w.

Liqueur, heißt man gewiſſe ſtarke Getränke, die von Spiritus, Brantwein, Gewürzen, Früchten und dgl. zuſammengeſetzt, und mit Zucker abgeſüßt werden. Solche ſind die verſchiedenen Roſoli, Rätaffia und dergl. Die vorzüglichſten darunter erhalten wir von Paris, Nancy, Aix, Graſſe, Verdun und Pfalzburg. Die Schweitz liefert das bekannte Kirſchwaſſer u. ſ. w.

Liquidambar, *Liquidambra*, ſ. Storax.

Liquiritiae radix, ſ. Süßholz.

Liquiritiae ſuccus, ſ. Süßholzſaft.

Lirac, ein rother Franzwein, der beſonders über Cette ausgeführt wird. Er wird nach Trommel gehandelt.

Liſards, Leinwanden, die in Perſien und Oſtindien gewebt, und durch die europäiſchen Handelsgeſellſchaften zu Verkauf gebracht werden. Sie ſind in Stücken von acht und zwanzig Ellen.

Liſieux, breite franzöſiſche Leinen, die zu Bernay in der Normandie gewebt werden. Ihre Beſchaffenheit iſt ſehr verſchieden. Sie gelten nach der Feine von vier und zwanzig bis hundert Sous der Stab.

Liſtaos, blau und weiß geſtreifte Leinen, die die Hamburger aus Schleſien und Sachſen ziehen, und wieder nach Spanien und den Kolonien dieſes Landes ausführen.

Lithantraces, ſ. Steinkohlen.

Lithargyrium, ſ. Glette.

Llamas, oder wie es ausgeſprochen werden muß, *Laamas*, iſt der Name gewiſſer Schafe oder kleiner Kameele, in Südamerika, die zum Laſttragen und zu Fortſchaffung der Waaren von einem Orte zum andern, gebraucht werden. Ihre Wolle wird zwar zum Handel gebracht und zu eben den Fabrikaten, wie die Vigognewolle genommen, indeſſen giebt ſie einen unangenehmen Geruch von ſich, und wird viel geringer geſchätzt, als jene.

Locrénan, eine Art roher hanfener Leinwand, die ihren Namen von dem Orte führt, wo ſie zuerſt gewebt worden iſt. Man macht ſie jetzt an mehreren Orten in Bretagne häufig nach. Die Waare iſt zwey Drittel eines Stabs breit und dreyßig Stab lang. Sie geht über Bayonne nach Spanien, und auch zuweilen nach England. Ihr Gebrauch iſt zu Seegeltüchern für die Fahrzeuge.

Loden, eine Gattung geringer wollener Zeuge, die das Mittel zwischen Boy und Tüchern hält, und hier und dort in Schwaben, besonders zu Nördlingen gewebt wird. Die sogenannten Lodenweber machen sie.

Loermann, s. Käse.

Löffelkraut, Scharbockskraut, Cochlearia, ein schmackhaftes, scharfes und flüchtiges Kraut, das in Schweden, Dännemark und andern nördlichen Ländern, auf den Klippen und Anhöhen wild wächst, und auch von da häufig in Fäßchen eingemacht, zu uns gebracht wird. Die Seeleute und Schiffer gebrauchen es als ein vorzügliches Mittel wider den Scharbock. Nicht nur die Brantweinbrenner ziehen damit vielfältig ihre Brantweine ab, sondern man macht auch hier und dort Löffelkrautwein ꝛc. Der Same kann noch mit mehrerem Nutzen, als das Kraut selbst, gebraucht werden. Er schmeckt auch viel stärker. Eines der wirksamsten unter den Blutreinigenden Mitteln ist der frisch ausgepreßte Saft von diesem Kraute, wenn man diesen im Frühjahr in Fleischbrühe oder Ziegenmilch genießt.

Löventlinnen, s. Leinwand.

Löwenfuß, s. Alchimille.

Löwenzahn, Pfaffenblatt, Dens leonis, Hieracium majus, ein wildes Heilkraut mit gekerbten und hohlen milchigten Stengeln, und einer einzigen gelben Blume. Das Kraut sammt der Wurzel findet in den Apotheken Anwendung.

Lohe, Gerberlohe, eine gestampfte, oder gepulverte Holzrinde von zusammenziehender und austrocknender Eigenschaft, so zum Gerben gebraucht wird. In einigen Ländern wählt man dazu die Rinde von den alten, und in andern wieder die von jungen Eichen. In noch andern, z. E. im Oesterreichischen nimt man dazu die von Tannen und Fichten. In Frankreich bedienen sich die Gerber hier und dort des Rédon oder Récoul, Coriaria myrthifolia L., einer myrtenähnlichen Pflanze, die in Gascogne ordentlich gebaut wird, in Rußland und Polen aber wild wächst; besonders macht man die Schaaf- und Bockfelle mit dieser Art Lohe gar. Die gemahlene, gestampfte, oder klein gehackte Holzrinde oder Lohe, darf jedoch nicht lange aufgehoben, noch weniger der Luft und Sonne blos gestellt werden, weil sie durch das Ausdünsten ihre balsamischen Theile ver-

verliert, und eine feuchte Luft die salzigen Theile auflöset, und der Gare nachtheilig ist. Die Holländer treiben mit diesem Artikel einen ziemlichen Handel. Er wird in Holland Sack- oder Scheffelweise verkauft. Die schon gebrauchte Lohe wird entweder nochmals zum Lohgarmachen schwächerer Häute, oder zur Düngung der Felder, gedörrt zur Feurung und dgl. angewandt.

Lombard, eine Sorte Papier, die die Fabriken zu Annonay liefern. Sie ist von verschiedener Art. Man hat z. E. Grand Lombard, wovon unter diesem Artikel die Erklärung gegeben worden und schlechtweg Lombard heißt, welches 21 Zoll 3 Linien breit, 18 Zoll hoch, und 20 bis 24 Pf. schwer ist. Ordinär Lombard, ist eine etwas geringere Sorte, von welcher das Mehrere unter grand carré zu ersehen.

Londes, geköperte wollene Zeuge, die besonders zu Amboise in Touraine von lauter Landwolle verfertiget werden. Sie sind sieben Zwölftel eines Stabs breit und von verschiedener Länge.

Londons, s. Calmouks.

Londres, eine Art französischer Tücher, die in vielen Oertern in Languedok, Provence, Normandie, und dem Delfinate gewebt, und in außerordentlicher Menge nach Italien, den Ländern im Orient u. s. w. ausgeführt werden. Durch eine königliche Verordnung, die 1708 ergieng, sind die Sorten und Beschaffenheiten dieser Tücher aufs umständlichste bestimt worden. Man unterscheidet sie in siebenerley Gattungen, nämlich Mahons, die feinste, Londrins premiers, Londrins séconds, Londres larges oder breite Londrestücher, Londres schlechtweg Seizains und Aboucouchu.

Longelles, heißt man an manchen Orten in Frankreich die nämliche Art Zeuge, die auch Sempiternel genannt wird.

Loquis-à-cul-noir, eine Gattung Glasperlen, die die Europäer zum Handel auf der afrikanischen Küste gebrauchen. Sie sind Walzenförmig von Gestalt, etwa fünf Linien lang, und zwey breit. Ihre Farbe ist roth, mit schwarzen Ringeln um die Oehre.

Lorbeerbaum, laurus, ein immergrünender Baum von schönem Ansehen, der dunkelgrüne, wohlriechende, und von Geschmack bittere Blätter hat, auch mit vielen Aesten versehen ist. Der Baum ist aus Griechenland und klein Asien nach Europa gekommen. Er läßt

sich in den wärmeren Ländern durch den Saamen sehr leicht fortpflanzen. Am häufigsten trift man ihn in Portugall, Spanien, Italien, Provence und Languedok an. Zum Handel kommen davon insonderheit die getrockneten Beeren, Lauri baccae, die Blätter, Folio lauri, und das Lorbeer- oder Lorbhl, oleum laurinum, dieses erhalten wir in Fässern, und wird nach hundert Pfund mit 20 Procent Thara gehandelt. Die Lorbeeren werden aus Spanien und Italien in Säcken von hundert bis hundert und funfzig Pfund zu Markte gebracht. Man handelt sie zu Hamburg mit zwey Procent Thara und ein Procent Rabatt. Die Waare muß rein, frisch, ohne Staub, wohl trocken, auch nicht schimmlicht seyn. Die Lorbeerblätter werden ebenfalls Sack- und Ballenweise aus Italien, Spanien und Frankreich zum Handel gebracht, und nach hundert Pfund verkauft. Die schön frisch und grün sind, hält man für die vorzüglichsten. Sie werden meistentheils in der Küche, zum einmariniren der Fische und nur wenig in den Apotheken verbraucht. Lorbhl findet in der Medicin, zur Färberey und in der Pferdearzney seine Anwendung. Wenn es die gehörige Güte haben soll muß es recht hell und klar, schön gelbgrün von Farbe, und von angenehmen Geruch seyn. Die Beeren selbst werden ihrer erwärmenden und eröfnenden Kräfte wegen in der Medicin, am meisten aber von dem gemeinen Volke in Polen, Litthauen und Rußland im Brantwein u. s. w. gebraucht.

Lorbeerrosen, s. Oleander.

Lorchwein, ein guter rother Rheinwein, der im Flecken Lorch im Churmaynzischen gewonnen wird.

Los-Rios, im Handel nach Spanien die Gattung Wolle, welche sonst Soria Segoviana genannt wird.

Lothgarne, sind sehr feine leinene Garne, die besonders aus Böhmen und Mähren nach Sachsen, Holland und Italien, der Schweitz und s. w. ausgeführt werden. Man heißt dasjenige Lothgarn, welches nur funfzehn Loth wiegt, was aber darüber hält, heißt Webergarn. Man trift hierunter so feine Sorten, daß sie durch einen kleinen Fingerring können gezogen werden, und oft nicht einmal ein Loth wiegen. Diese feinen Sorten werden in Schlesien, Sachsen, Westphalen, Mähren und den Niederlanden gesponnen. Es wird eine vorzügliche

Ge-

Geschicklichkeit erfordert, dieses Garn so zu packen, daß es auf der Reise nicht beschädiget wird. Die Kunst besteht darinne, daß man die Waare mit einer eigenen Maschine so fest als möglich, in die Fäßer hineindrängt. Ein solches Faß Garn hält 4 bis 5000 Stück, und kostet eben so viel Gulden. Starkenbach in Mähren liefert dieser Waare in großer Menge nach Holland und Italien.

Lotus, *Lotus baum*, Celtis, *Lotus arbor*, ein Gewächs mit gelben, oder purpurfarbenen Beeren, das besonders in den wärmeren Ländern, wo es ins freye Erdreich versezt wird, zu einem hohen Baume aufwächst. Das Holz davon ist dauerhaft und nutzbar. Es wird zu verschiedenen blasenden Instrumente und dergl. Sachen angewandt.

Loudeacs, eine Gattung der französischen Bretagneleinen, die zwey Drittel auch wohl drey Viertel eines Stabs breit sind, und in Ballen von hundert Stück zum Handel gebracht werden.

Lovverleinen, sind nachgemachte irländische Leinen, die in großer Menge nach Amerika ausgeführt werden. Sie halten sechs Viertel in die Breite.

Luchs, *Lynx*, *lupus cervalius*, ein bekanntes Rauthier, etwas größer als ein Fuchs, das dem Wildpret auflauert, insonderheit den Hasen und Rehböcken, dem Geflügel, und diesem bis auf die höchsten Gipfel der Bäume nachfolgt. Zum Handel bringt man von diesem Thier die Felle, welche hernach zu Rauchwerk verbraucht werden. Rußland und Nordamerika liefern die meisten. Die kleinere Gattung wird von den Franzosen Chat-cervier, die größere aber *Loup-cervier* genannt. St. Petersburg schickt unterschiedliche Sorten davon zum Handel, als: *Loup-cerviers* oder größere Luchsfelle, von welchen das Stück auf der Stelle 12 Rubel gilt. Dergleichen geringere Sorte, 6 Rubel. Ein ganzer Pelz von solchen Fellen, die sehr schön getiegert, kostet bis auf 200 Rubel. Ein Pelz von lauter Rückenstücken 60. Ein dergleichen Pelz von den Vorderpfoten, 80 Rubel. Chat-cerviers, oder kleinere Sorte, gilt das Stück 6 Rubel. Die Luchsfelle aus Nordamerika werden weniger geschätzt. Je weisser und länger übrigens die Haare von diesem Pelzwerk sind, je höher wird die Waare gehalten. Man macht daraus Müffe, Verbrämungen und dergl.

Lucienholz, bois de sainte Lucie, kömmt von einem wilden Kirschbaume, der Mahaleb genannt wird. Man findet diese Art häufig in Frankreich, England und Lothringen. Die aus dem letztern ist am beliebtesten. Es muß hart, mittelmäßig schwer, grauroth von Farbe, und mit einer dünnen braunen Rinde, wie das Kirschbaumholz, bekleidet seyn. Auch soll es fein dicht und ohne Knoten ausfallen. Es hat von Natur einen angenehmen Geruch, der immer lieblicher wird, jemehr es ältert. Es wird zu allerhand feinen Drechsler- und Tischlerarbeiten, zu eingelegten Sachen, Toiletten, Kabinettern und dergl. verarbeitet.

Lucio Perca, s. Sander.

Lucius, s. Hecht.

Luckipore, eine Art Casas oder Kattune, welche die dänische asiatische Kompagnie nach Europa zu Verkauf bringt. Sie ist acht bis neun und zwanzig Ellen nach Kopenhagener Maaß lang, und eine Elle und drey Achtel bis sieben Sechszehntheil breit.

Lumbrici terrestres, s. Regenwürmer.

Lumpen, franz. chiffons' diese, so schlecht sie auch Manchen vorkommen mögen, sind doch ein unentbehrlicher Stoff zu verschiedenen sehr wichtigen Manufakturen. Die Papiermühlen, Karten- Karton- und dergl. Fabriken können schlechterdings ohne sie nicht arbeiten. Alles Papier, das heutzutage im Gebrauch ist, wird aus abgenuztem leinen Zeuge, oder Lumpen verfertiget. Das weisseste, feinste, rein gewaschene Leinen ist in dieser Absicht unstreitig das beste, doch allemal das Abgetragene dem Neuen vorzuziehen. Baumwollene Lumpen sind auch nicht zu verwerfen. Aber wollene und seidene Lumpen lassen sich nur zu grauem Papiere anwenden. Die flächsenen müssen von den hänfenen getrennt, und jede Sorte besonders verarbeitet werden. Die weissen taugen zu allerhand Schreibpapier, die färbigen zu blauen, die wollenen endlich zu Lösch- oder Fließpapier. Deutschland macht bis jetzt von seinen Lumpen den Gebrauch nicht, den es nach Vorschrift einer gesunden Handelsindustrie zu machen im Stande wäre. Es überläßt dieses Material größtentheils den Ausländern, und läßt sich von diesen wieder mit Papier, besonders mit den feineren Sorten versorgen. In Hamburg,

burg, Lübeck, Bremen, Kölln und mehrern Orten am Rheine hat Holland ſeine Kommiſſionaire, die dieſe Waare fleißig in ihre Magazine ſammlen und bey ganzen Schiffsladungen nach Holland ſchicken. Man ſagt, daß Holland alle Jahre für 100,000 Gulden an Lumpen aus Deutſchland wegführt, und es iſt ſicher, daß es einige Millionen von Uns und Andern für Papier löſet. Frankreich und England macht auſſer Papier, Karten, Karton und papier machéartikeln, auch noch aus dieſen Lumpen die Bougrans, eine gemeine Art Zeuge, die aber bis nach Indien verführt wird.

Lungenklee, ſ. Klee.

Lungenkraut, Pulmonaria, ein Kraut, das in ſchattigen Dornhecken wächſt, aber auch in Gärten mit Fleiß gezogen wird. Man hat eine fleckigte, breite und ſchmalblätterichte Art. Es wird unter den Wundkräutern gebraucht.

Lungenmoos, ſ. Moos.

Lunison, eine Gattung Bourdeauxer Weins, die nach Bariques von neunzig Pots gehandelt wird.

Lunte, Zündlunte, ein locker gedrehter Strick von alten geſchlagenen Tauen oder Stricken, zuweilen auch von Hanf- oder Flachswerg, das zum zweyten Male in der Hechel geblieben, hernach gereiniget, und Daumen- oder Fingersdick geſponnen worden, doch ſo, daß ſolches leicht Feuer fangen, und auch ſachte fortklimmen kann. Gute Lunte muß übrigens eine harte Kohle geben, die ſich oben zuſpizt, und muß Widerſtand thun, wenn man ſie wo andrückt. Es iſt ein Artikel der Sailer. Er wird Centner- oder Bundweiſe verkauft. Gewöhnlich ſollen auf einen Centner zwey und dreyßig Bund gehen, und jeder davon ein und zwanzig Klaftern lang ſeyn.

Lupinen, ſ. Feigbohnen.

Lupulus, ſ. Hopfen.

Lupus, ſ. Wolf.

Luquoiſe, heißt man ſeidene, wie auch reiche Zeuge, die urſprünglich zu Lucca in Italien gewebt, hernach aber in Frankreich nachgemacht worden ſind. Es giebt deren platte, gemuſterte, mit Gold und Silber u. ſ. w. Der Zeug ſoll nach den Verordnungen eilf vier und zwanzigſtel eines Stabs breit ſeyn.

Luſtrati, in Italien die Glanztaffente. Die meiſten liefert Florenz. Sie ſind vier und ein halb bis fünf Viertel breit.

Luſtrin, *Luſtrine*, ein ſeidener,

uer, auf Droguetart gewebter Zeug, der nur dadurch von jenem unterschieden ist, daß er atlasartige Blumen und Muster hat. Er ist vierthalb Viertel leipziger Elle breit, und siebenzig bis achtzig Ellen lang. Es giebt sowohl bunte, als zweyfärbige und einfärbige, mit faßonirtem Grunde, nach Art der broschirten Taffente, mit Kantenmuster u. s. w. Die vorzüglichsten liefert Lyon.

Lustring, seidene ostindische Zeuge, die besonders die holländisch ostindische Gesellschaft zum Handel bringt, und zwar in folgenden Sorten und Preisen:

Glatte Lustrings, achtfädige, zwey Cobidos breit und fünf und vierzig lang, von 58 bis 60 G. Dergl. mit atlasartigen Mustern, 58 bis 60 G. Dergl. wandelfärbige 53 bis 55 G. Dergl. Gestreifte, ebenso. Gemahlte zwölfdräthige mit Gold und Silber durchwürkt, 75 bis 78 G. Dergleichen ebenfalls reiche, mit Atlasstreifen, 64 G. Dergl. gegitterte 79 bis 80 G. Dergl. zwey Cobidos breit und acht und dreißig lang, 60 bis 65 G. Dergleichen glatte zu Möbeln, zwey und ein Achtel breit, und fünf und vierzig lang, 50 bis 60 G. Dergleichen gemalte, mit Gold und Silber, 89 bis 90 G. das Stück.

Lutra, s. Fischotter.

Lychnis coronaria, s. Marienröslein.

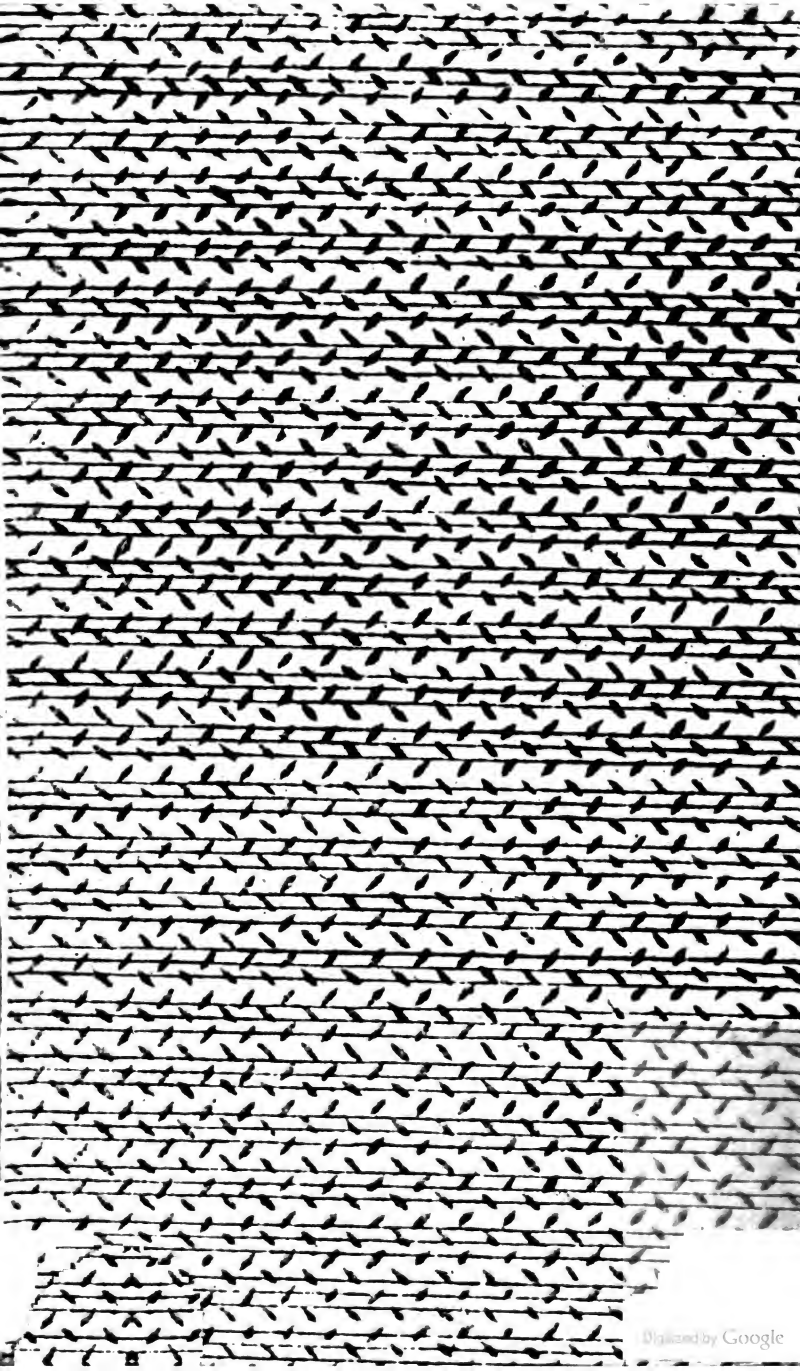
Lychnis saponaria, s. Seifenkraut.

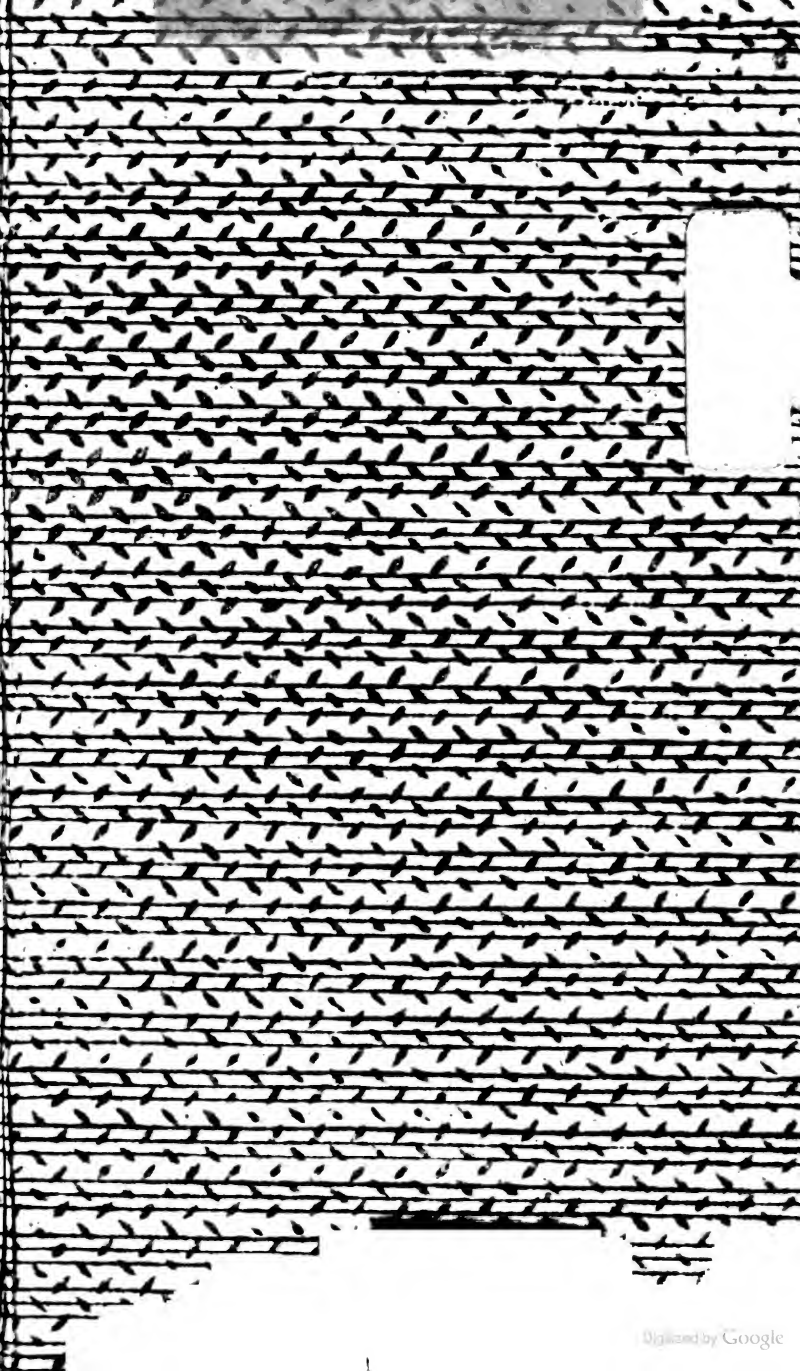
Ende des ersten Theils.

Digitized by Google

XXXX (2 Bde) VI. 89

Digitized by Google


Digitized by Google


Digitized by Google

Digitized by Google